WALL

MANUALE ISTRUZIONI-IT
INSTRUCTION MANUAL-EN
NOTICE D'INSTRUCTION-FR
BEDIENUNGSANLEITUNG-DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES-ES

INDICE PER ARGOMENTI - Italiano

Capitolo	Pagina
1. Introduzione	4
2. Avvertenze	4
3. Precauzioni generali	5
4. Norme di garanzie	5
5. Targhetta di identificazione	5
6. Caratteristiche tecniche	6
7. Destinazione d'uso	7
8. Descrizione della macchina	7
9. Misure di prevenzione contro i rischi per la salute e la sicurezza	7
10.Segnaletica e simbologia	9
11.Trasporto, movimentazione e immagazzinamento	9
12.Predisposizione locali e installazione della macchina	10
13.Messa in funzione	10
14.Sbrinamento della macchina	13
15.Igiene alimentare e pulizia	14
16.Manutenzione e controlli	14
17.Anomalie e possibili rimedi	15
18.Situazioni di emergenza	17
19.Smantellamento della macchina	17
20.Ordinazione ricambi	17

Allegati

Schemi elettrici	A
Dichiarazione di conformità CE	B

1. INTRODUZIONE

Si raccomanda la lettura di questo manuale istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina.
Questo manuale istruzioni è stato concepito e strutturato in modo da consentirne la rapida e agevole consultazione. Per ogni argomento trattato, vi sono delle illustrazioni o delle tabelle che ne facilitano la comprensione.
Il manuale istruzioni è suddiviso in vari capitoli. Ogni capitolo contiene uno degli argomenti indicati nell'indice.
All'interno del manuale troverete delle segnalazioni che sintetizzano il seguente significato:

⚠ ATTENZIONE!
norme antinfortunistiche per l'operatore

AVVERTENZA:
si può creare un danno alla macchina e/o ai suoi componenti

PRECAUZIONE:
notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso

✓ NOTA:
indicazioni generali

2. AVVERTENZE

Questo manuale istruzioni è rivolto al proprietario e/o utilizzatore della macchina e al personale dipendente addetto alla movimentazione, all'installazione, all'uso, alla manutenzione e allo smantellamento della medesima.
Questo manuale fornisce dettagliate informazioni e istruzioni circa:
• le caratteristiche tecniche della macchina
• l'uso previsto della macchina
• la movimentazione e l'installazione della macchina
• la manutenzione e lo smantellamento della macchina
Questo manuale è da considerarsi parte integrante di una macchina destinata ad uso professionale e, come tale, non potrà mai sostituire una adeguata preparazione ed esperienza dell'utilizzatore.
La casa costruttrice ricorda al Cliente, utilizzatore della macchina, l'obbligo di osservare la legislazione vigente riguardante i luoghi di lavoro e l'igiene.
Questo manuale è da considerare parte della macchina e deve essere conservato per future consultazioni fino allo smantellamento della medesima.
Questo manuale rispecchia lo stato della tecnica (o lo stato dell'arte) esistente al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato sulla base di nuove esperienze.
La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare alla macchina e al manuale istruzioni eventuali aggiornamenti, senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione.
Tuttavia, la casa costruttrice si rende disponibile a fornire al Cliente le eventuali ulteriori informazioni richieste, così come terrà nella massima considerazione eventuali proposte di miglioramento del presente manuale.
In caso di cessione della macchina, il Cliente è pregato di segnalare alla casa costruttrice l'indirizzo del nuovo proprietario.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali o cose derivanti da:

a. uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non addestrato per le macchine riservate ad uso professionale
b. uso contrario alla normativa nazionale specifica
c. installazione non corretta
d. difetti di alimentazione elettrica
e. carenza nella pulizia e manutenzione prevista
f. modifiche o interventi non autorizzati

g. utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
h. mancata osservanza totale o parziale delle istruzioni di questo manuale
i. eventi eccezionali

3. PRECAUZIONI GENERALI

• Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto in presenza di bambini.
• Non ingerire il liquido, seppur atossico, contenuto negli accumulatori di freddo.
• Inserire nel mobile refrigerante solo prodotti alimentari già refrigerati e comunque non caldi.
• La conservazione di prodotti alimentari ad alto contenuto di acqua può provocare la formazione di condensa: ciò non pregiudica il corretto funzionamento della macchina.

⚠ La macchina deve essere collegata ad un idoneo interruttore bipolare di rete con differenziale (esterno alla macchina).
Tale operazione dovrà essere svolta, a cura del cliente, da un tecnico qualificato.

⚠ **Prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione, pulizia, manutenzione e riparazione, disinserire l'interruttore bipolare di rete a protezione della macchina e disinserire la relativa spina di alimentazione elettrica.**

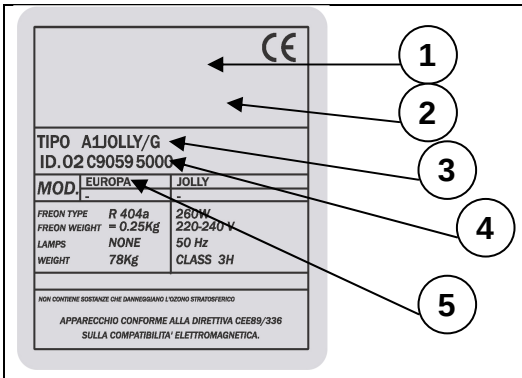
4. NORME DI GARANZIA

I criteri per definire la garanzia della macchina sono di seguito riportati:
• la durata della garanzia è di un anno (per 1 anno si intendono 12 mesi consecutivi dalla data di acquisto);
• restano esclusi dalla garanzia le parti elettriche ed elettroniche e quei componenti della macchina che per natura o destinazione sono soggetti a deterioramento o logorio;
• la garanzia decade qualora la macchina sia stata impiegata senza rispettare le prescrizioni contenute nel presente manuale;
• la garanzia decade qualora il Cliente provveda autonomamente o per mezzo di terzi non autorizzati dalla casa costruttrice o dal rivenditore autorizzato a smontare, modificare o tentare di riparare la macchina;
• per qualsiasi controversia, il giudizio è esclusività del Tribunale di Padova.

5. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

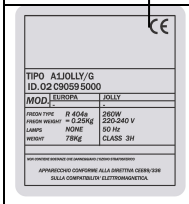
La targhetta di identificazione, contenente tutti i dati necessari all'identificazione della macchina, è applicata ove indicato dalla freccia.
I dati riportati sono i seguenti:
• dati identificativi del costruttore;
• modello della macchina;
• numero di matricola;
• anno di costruzione;
• marchio CE di conformità;
• classe climatica della macchina;
• dati tecnici.

✓ I dati contenuti nella targhetta di identificazione dovranno essere comunicati per qualsiasi richiesta di intervento. La targhetta riportata in figura è da intendersi a puro titolo esemplificativo.



Legenda

1 – Nome della casa costruttrice
2 – indirizzo della casa costruttrice
3 – tipo di macchina
4 – numero di matricola della macchina
5 – modello della macchina



Lato interno

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche tecniche dei vari modelli sono le seguenti:

	Temperature °C	Numero bottiglie	Dimensioni (LxHxP) cm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione elettrica V/Ph/Hz	HFC
A1WALLD1BRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1BRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1BNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLD1SRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1SRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1SNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLS1BRF/*	+6/+20	32/88	60x65x136	50	310	230/1/50	-
A1WALLS1BRM/*	+6/+20	32/88	60x65x122	40	10	230/1/50	R404A
A1WALLS1BNE/*	+6/+20	32/88	60x65x122	35	10	230/1/50	-
A1WALLS1PT/*	+6/+20	-	60x65x122	50	10	230/1/50	-
A1WALLS1C4/*	+6/+20	-	60x65x122	48	-	230/1/50	-
A1WALLS1C5/*	+6/+20	-	60x65x122	50	-	230/1/50	-
A1WALLS1C6/*	+6/+20	-	60x65x122	52	-	230/1/50	-

7. DESTINAZIONE D'USO

I mobili refrigeranti per la ristorazione sono destinati all'esposizione e alla conservazione giornaliera di alimenti destinati all'immediato consumo nei pubblici esercizi quali alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, supermercati.

Eventuali usi per scopi diversi non sono consentiti in quanto da ritenersi pericolosi per l'utilizzatore della macchina e per la buona tenuta della medesima.

8. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

I mobili refrigeranti per la ristorazione sono essenzialmente così ristrutturati:

- Struttura della macchina costituita da pannelli isolati e laminati;
- porte con telaio in alluminio e vetro con vetrocamera;
- refrigerazione di tipo ventilato con condensatore ventilato ed evaporatore alettato posizionato sul vano superiore;
- unità condensatrice di tipo ermetico e condensazione ventilata con termoregolatore per il controllo automatico della temperatura;
- gocciolatoio raccogli condensa e vaschetta estraibile posti sul fondo della macchina, per permettere l'evaporazione dell'acqua di condensazione;
- piedini regolabili alla base della macchina;
- illuminazione a led comandata da un interruttore.
- ventilatore interno, collegato direttamente all'alimentazione, per rendere uniforme in tutti i vani la temperatura di esercizio della macchina.

9. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE

La casa costruttrice ha progettato e costruito la macchina tenendo nel massimo conto i risultati di una preventiva e accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego della stessa.

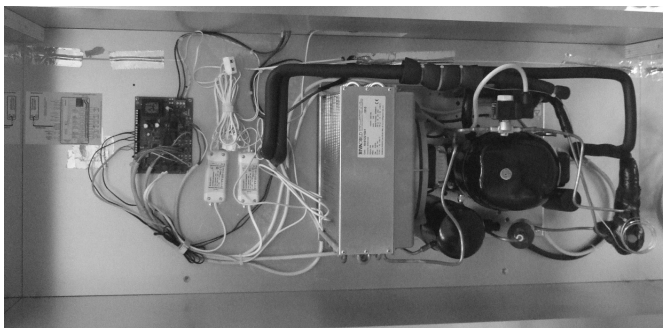
Le protezioni e i dispositivi installati sulla macchina rappresentano quindi i risultati ottenuti nel conseguire le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CEE.

Di tali protezioni e dispositivi vengono di seguito fornite informazioni ed illustrazioni allo scopo di consentire all'utilizzatore della macchina di operare in condizioni di massima sicurezza possibile.

Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica

La macchina è dotata di protezioni atte ad evitare contatti accidentali con gli organi in movimento.
In particolare:

- La ventola del motore è protetta da una griglia fissata mediante viti che ne impediscono il raggiungimento (pericolo di cesoiamento).



• Il ventilatore posizionato sulla parte superiore della macchina è protetto da una griglia in metallo che ne impedisce il raggiungimento (pericolo di cesoiamento).

• La macchina è dotata di piedini regolabili in altezza. La macchina è stabile e non necessita di ancoraggio al pavimento (pericolo di urto).

Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica

Contro il pericolo di contatti diretti ed indiretti sono state adottate le misure di prevenzione previste dalla direttiva 2006/95/CEE e dalla norma EN 60335 e sono state eseguite tutte le prove previste come attestato dalla dichiarazione di conformità CE (vedi allegato). Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione della direttiva CEE sulla EMC (2004/108/CEE). In particolare:

• I componenti sono tutti garantiti dai relativi costruttori (su ognuno è riportata la sigla caratteristica).

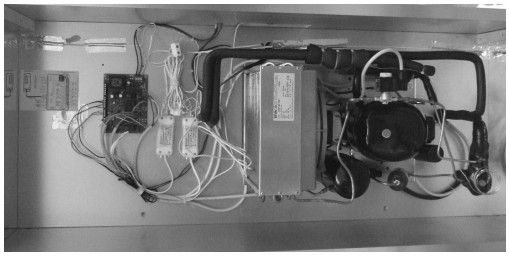
• Le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati all'interno di vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatti DIRETTO con parti in tensione. Sul pannello di protezione del quadro elettrico è riportato il segnale di pericolo da corrente elettrica:

• A protezione contro i contatti INDIRETTI tutte le masse metalliche sono collegate a terra con apposito conduttore. Attraverso il collegamento spina- presa, tale conduttore dovrà garantire la continuità elettrica tra la macchina e l'impianto generale di terra; l'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature complementari necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore della macchina.

Si ricorda che la presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130 cm. dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti.

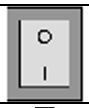
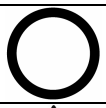
Misure di prevenzione per l'igiene
L'impianto di refrigerazione contiene gas freon R404A ed è totalmente privo di CFC, a tutela dello strato di ozono.

Misure di prevenzione contro i rischi originati dal rumore
Dato che il compressore, unica possibile fonte di rumore, è posto all'interno del basamento, si può affermare che la macchina non produce rumorosità fastidiose ne dannose.



10. SEGNALETICA E SIMBOLOGIA

La segnaletica di sicurezza richiama l'attenzione dell'operatore su eventuali possibili pericoli per salvaguardare lo stesso ai fini della sicurezza.
Controllare la perfetta conservazione dei colori e delle scritte dei segnali e dei simboli. Al minimo deperimento, richiederne una copia alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato e sostituirli.

SIMBOLO	DESCRIZIONE	SIMBOLO	DESCRIZIONE
	Interruttore frigorifero		Spegnimento
	Accensione		Pericolo! Alimentazione elettrica

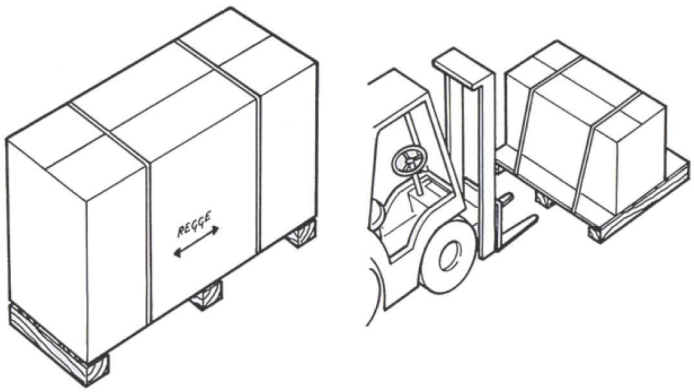
11. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Si ricorda che pesi e dimensioni di ingombro della macchina sono indicati nel capitolo n°6.
La macchina è stata imballata in un cartone riportante i simboli e le indicazioni per la sua movimentazione. Successivamente è stata posta su un pallet e caricata su un container o un vagone con l'ausilio di un adeguato carrello elevatore.
La macchina deve essere sempre movimentata con la massima cautela e prudenza.
Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.
Per l'immagazzinamento della macchina, utilizzare locali asciutti ed aerati e proteggere la macchina stessa con un telo.
La casa costruttrice non risponde dei danni provocati da operazioni mal eseguite.

Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore
Fase 1 Scaricare con la massima cautela la macchina ancora imballata dal camion
Fase 2 Appoggiare delicatamente la macchina a terra

Fase 3 Togliere l'imballo e asportare delicatamente la macchina con il carrello elevatore, avendo cura di non danneggiarla, fino a permettere la rimozione del bancale inferiore

Fase 4 Appoggiare delicatamente la macchina su una superficie piana, consistente ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.



12. PREDISPOSIZIONE LOCALI E INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Il locale nel quale la macchina sarà installata, così come nei vari impianti esistenti, dovrà rispettare le normative e le specifiche tecniche locali vigenti.

Posizionare la macchina in un luogo asciutto e ben aerato rispettando le norme tecnico-sanitarie locali. In particolare:

- Evitare di posizionare la macchina in prossimità di fonti di calore (caloriferi, forni, fornelli, ecc.) o di correnti d'aria. Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime: 50 cm da cucine a carbone o petrolio e 50 cm da cucine elettriche e/o a gas.
- Per evitare il cattivo funzionamento della refrigerazione, evitare l'esposizione della macchina ai raggi solari diretti.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- Per evitare il cattivo funzionamento della refrigerazione, si deve lasciare uno spazio libero di 15 cm sia attorno che sopra la macchina.

✓ Sballare accuratamente la macchina togliendo il cartone principale e successivamente tutti i materiali protettivi dell'imballo.

All'atto della rimozione dell'imballaggio, controllare la perfetta integrità della macchina e segnalare entro 48 ore dalla ricezione della merce gli eventuali danni rilevati alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato.

Per l'installazione della macchina, tenere conto dei dati riportati sulla targa di identificazione e delle misure di ingombro (vedi capitolo n°5 e n°6).

Per l'installazione della macchina oltre i 900 (novecento) metri di altitudine è necessario munire di valvola di compensazione ciascuna vetrocamera.

Per l'uso e la manutenzione della macchina è necessario riservare uno spazio libero, valutabile in circa 50 cm tutto attorno alla macchina.

⚠ È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi ove esistono effettivi pericoli di esplosione o di incendio a causa della presenza o sviluppo di polveri, gas o miscele esplosive o infiammabili.

Si ricorda che i materiali impiegati per l'imballo devono essere smaltiti secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali.

13. MESSA IN FUNZIONE, USO E REGOLAZIONE

Per ottenere dal mobile refrigerante prestazioni ottimali, si devono verificare i seguenti criteri:

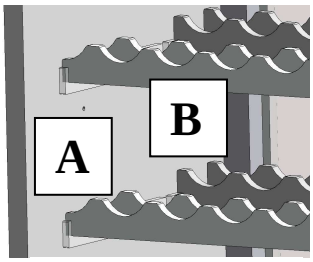
- Temperatura ambiente = 25°C

• Umidità relativa U.R. = 60 %
• Classe climatica secondo UNI EN 441 = 3S

Si consiglia di attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'impianto, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.

Prima di mettere in funzione la macchina, osservare le seguenti istruzioni:

1. Verificare che l'impianto ed i collegamenti elettrici siano conformi alle normative locali vigenti.
2. Verificare che il voltaggio della macchina indicato nella targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato.
3. Verificare la corretta messa a terra della macchina e la disponibilità di un interruttore bipolare di rete con differenziale.
4. Se la presa e la spina di alimentazione non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato. Non utilizzare prolunghe o adattatori multipli. Il cavo e la spina di alimentazione devono risultare facilmente accessibili dopo l'installazione. Qualora evidenziassero segni di usura o danneggiamenti devono essere immediatamente sostituiti da un tecnico qualificato.
5. Verificare che la griglia di protezione del compressore sia correttamente fissata.
6. Assicurarsi che i piedini siano regolati tutti alla stessa altezza.
7. Fissare la maniglia al telaio della porta utilizzando le viti in dotazione.
8. Per non pregiudicare le temperature di esercizio, è sconsigliata l'installazione dei ripiani in vetro.
9. Per i modelli provvisti di accessori, inserire tutti gli accessori come indicato nelle seguenti figure:

	 A B	
TUBI	CULLE	RIPIANI

Per non pregiudicare le temperature di esercizio, si raccomanda di posizionare i prodotti sopra i ripiani, in modo tale da evitare che i prodotti stessi sporgano lateralmente dai ripiani.

Tastiera

Tasti incremento/decremento di un valore o del menu

Tasto di accesso al menu e tasto conferma

Per accendere

Premere per 2 sec. qualsiasi tasto: dopo il messaggio di benvenuto HTWL CONTROLLER viene visualizzato il titolo del programma e la versione firmware, poi il controllore visualizza lo stato di funzionamento e la temperatura di cella (se abilitato, scorre periodicamente il titolo del sistema).

Per spegnere

Premere il tasto menu, selezionare SPEGNIMENTO e confermare con il tasto OK.

Menu utente

Tramite il tasto Menu si accede all'elenco delle funzioni

DISPLAY		*FUNZIONE*	
SPEGNIMENTO	m1	Spegne il controllore	
CAMBIA SET	m2	Cambia il setpoint	
CAMBIA RH%	m3	Cambia il set di umidità	(*)
SBRINAMENTO	m4	Avvia uno sbrinamento	
DEEP FREEZE	m5	Avvia compres. a tempo	(*)
LISTA ALLARMI	m6	Visualizza allarmi HACCP	
SERVICE	m7	Entra nei menu di servizio	
OROLOGIO	m8	Imposta data/ora	(*)
MENU STAMPA	m9	Entra nei menu di stampa	(*)

Per cambiare il set di temperatura o umidità

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m2 o m3, confermare con OK, variare la temperatura con i tasti di sinistra e confermare con OK. Il messaggio CONFERMATO indica l'avvenuta memorizzazione del nuovo valore.

Per sbrinare

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m4, confermare con OK: il controllore esegue uno sbrinamento solo se esistono le condizioni termiche.

Deep freeze (superfreddo)

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m5, confermare con OK; impostare la durata di accensione continua del compressore con i tasti di sinistra: trascorso il tempo impostato il controllore riprende la regolazione con il setpoint impostato.

Registrazione allarmi

Se dopo il tempo di ritardo di allarme la temperatura di cella supera i limiti impostati, viene dato avviso di allarme con buzzer attivo e l'evento viene registrato nella LISTA ALLARMI. Il controllore memorizza gli ultimi 16 allarmi avvenuti e per ciascuno registra:

Tipo di allarme: H = alta temperatura, **L** = bassa temperatura, **B** = Black-out
Temperatura raggiunta: in ℃ o ℉
Durata: solo per l'allarme di alta e bassa temperatura
Data/ora di inizio: solo con modulo RTCL opzionale
Data/ora di fine: solo per BLACK OUT

Per disattivare il buzzer

Premere un qualsiasi tasto per un secondo.

Per visualizzare la Lista allarmi

Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m6, confermare con OK: il display visualizza il numero degli allarmi presenti. Nel caso non vi sia alcun allarme in memoria compare il messaggio NESSUN EVENTO. L'elenco viene visualizzato dall'ultimo al primo avvenuto **premendo il tasto decremento**.

ESEMPIO

A08: allarmi in memoria, **H**= allarme di alta **199'** durata

A08 H +29℃ 199'

Per i controllori HTWL con scheda opzionale RTCL installata **premendo ripetutamente il tasto Menu** viene visualizzata la data/ora di inizio (S) e fine allarme (E), quest' ultimo solo per allarme di black-out.

S 14:10 24/08/04	E 14:34 24/08/04

Service
Il menu m7 è dedicato solo al servizio tecnico.

Orologio (visibile solo con modulo RTCL)
Premere il tasto menu, selezionare con i tasti di sinistra il menu m8, confermare con OK: il display visualizza l'ora/data con le ore lampeggianti. Modificare l'ora con i tasti "incremento" e "decremento" e premere OK per confermare il valore, così fino alle ultime due cifre dell'anno in corso.

Stampante
Questo menu è visibile solo se installato il modulo RTCL opzionale e la stampante RDPS (Vedere manuale RDPS)

Lista guasti
In caso di guasto chiamare il servizio di assistenza.

MESSAGGIO	GUASTO
SONDA S1	sonda regolazione
SONDA S2	sonda evaporatore
SONDA S3	sonda ausiliaria
SONDA S5	sonda umidità
BASSA T. EVAP	evaporazione bassa
ALTA T COND	condensazione alta
COND. SPORCO	condensatore sporco
TEMPI COMPR	alto utilizzo compressore
TEMPO SBRIN	sbrinamento lungo
h00:m00	perdita dei dati orologio

13.1 Regolazione della temperatura
Per un corretto funzionamento della macchina e per la migliore conservazione delle bevande si consiglia di impostare il "set point" del termoregolatore come segue.

	"Set point" termoregolatore per vini bianchi	"Set point" termoregolatore per vini rossi
REGOLAZIONI	+6 °C	+20 °C

Qualora si desideri interrompere le funzioni dell'impianto refrigerante togliere l'alimentazione elettrica alla macchina.

La temperatura ambiente e l'umidità relativa, la frequenza di apertura delle porte e la posizione della macchina possono influenzare le temperature dell'impianto. Pertanto, le posizioni del termoregolatore devono variare in funzione di questi fattori.

14. SBRINAMENTO DELLA MACCHINA

La formazione di brina sull'evaporatore è un fenomeno normale.

La quantità e la rapidità di accumulo variano a seconda delle condizioni ambientali e della frequenza di apertura delle porte. Gli sbrinamenti automatici sono impostati di default su tutti i mobili.
Nel caso di intasamento eccessivo di ghiaccio sull'evaporatore, procedere come segue:

Premere il tasto menù, selezionare con i tasti di sinistra il menù m4, confermare con OK: il controllore esegue uno sbrinamento solo se esistono le condizioni termiche.

⚠ Se dovesse venire a mancare l'alimentazione generale per qualsiasi motivo, la vaschetta asciuga condensa non viene alimentata per cui il mobile potrebbe non trattenere l'acqua di condensa.

15. IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA

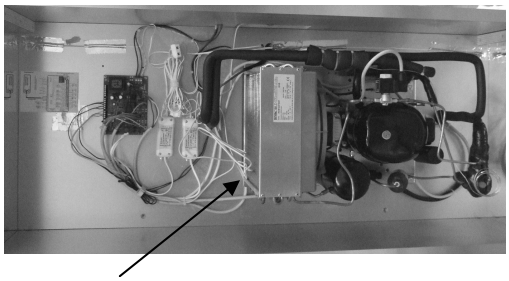
⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

Ogni giorno

- Pulire tutte le parti della macchina utilizzando un panno imbevuto in acqua tiepida e detergente neutro; non usare in nessun caso polveri abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'impianto sia internamente che esternamente, specialmente sulle parti in vetro o policarbonato.
- Risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Ogni 15 giorni

- Pulire il condensatore dell'unità refrigerante con l'ausilio di una spazzola o di un aspirapolvere.



In caso di inattività prolungata

- Disinserire il termoregolatore elettronico;
- Disinserire l'interruttore generale;
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore;
- Togliere tutti i prodotti alimentari;
- Sbrinare e pulire accuratamente la macchina con l'ausilio di prodotti disinfettanti e neutri per proteggerla dall'ossidazione (vedi capitoli n° 14 - 15);
- Lasciare aperta la calotta della macchina (ove apribile) per impedire la formazione di muffe, cattivi odori e ossidazioni;
- Coprire l'impianto onde evitare il deposito di polvere.

16. MANUTENZIONE E CONTROLLI

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

Ogni giorno

- Verificare costantemente che il cavo di alimentazione sia integro; in caso contrario sostituirlo con un altro avente le stesse caratteristiche.

17. ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI

Per la ricerca dei guasti e per le relative riparazioni, fare riferimento alla tabella di seguito riportata

ANOMALIE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
L'impianto frigorifero non parte	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di comando.	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	Il compressore non funziona.	Verificare lo stato del compressore. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
La temperatura della macchina non è sufficientemente fredda.	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
	La macchina è installata vicino ad una sorgente di calore.	Spostare la macchina dalla sorgente di calore come indicato nel capitolo n° 12
	La macchina è posizionata a meno di 15 cm rispetto ad altri ostacoli	Spostare la macchina lontano da altri ostacoli, come indicato nel capitolo n° 12
	La circolazione dell'aria attraverso le feritoie di ventilazione è ostruita.	Liberare le feritoie di ventilazione da quanto le ostruisce.
	C'è un'interruzione sul circuito refrigerante o manca il gas.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato per verificare la corretta temperatura di espansione del gas.
	Condensatore sporco.	**Pulizia del condensatore con aria compressa dall'interno o aspirapolvere.**
La temperatura della macchina è troppo fredda	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
C'è presenza di ghiaccio sull'evaporatore	La porta rimane troppo aperta oppure la temperatura della macchina è troppo bassa	Verificare la chiusura ermetica della porta. Aumentare gli sbrinamenti automatici. Effettuare uno sbrinamento manuale. Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n° 13.
C'è presenza di acqua sul fondo della macchina	Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito.	Verificare l'assenza di impurità nel gocciolatoio.
L'illuminazione non funziona.	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.

	C’è un’interruzione di corrente sui comandi.	Verificare lo stato dei comandi. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	L’interruttore dell’illuminazione è spento.	Accendere l’interruttore dell’illuminazione.
	L’illuminazione è danneggiata o interrotta.	Verificare lo stato dell’illuminazione. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirla con un’altra di pari caratteristiche.
La temperatura indicata dal display non corrisponde a quella reale.	La sonda non è calibrata.	Calibrare la sonda 1.
Il termoregolatore non funziona correttamente.	I valori impostati non sono corretti.	Effettuare il reset del termoregolatore.

✓ Rumori di gorgoglio e soffi di espansioni, derivanti dal circuito refrigerante, sono da considerarsi normali.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Si consiglia di interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato che provvederanno alla migliore e razionale esecuzione di qualsiasi lavoro di revisione e riparazione mediante personale specializzato e con attrezzature appositamente studiate per tale esercizio.

Al servizio di assistenza tecnica devono sempre essere comunicati i dati riportati nella targhetta di identificazione (vedi capitolo n° 5) e in particolare:

- **Il tipo di guasto;**
- **Il modello di macchina;**
- **Il numero di matricola della macchina;**
- **Il vostro indirizzo;**
- **Il vostro numero telefonico.**

18. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Un corretto uso della macchina esclude che si possano presentare situazioni di emergenza durante il funzionamento, la pulizia e la manutenzione, salvo che vengano rispettate le istruzioni prescritte dal presente manuale.

Nel caso di imminente pericolo, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

19. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

La macchina ritenuta fuori uso dovrà essere smaltita secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali. Inoltre, dovrà essere resa inservibile tagliando il cavo di alimentazione elettrica, previo suo scollegamento.

In particolare, si consiglia di non disperdere nell'ambiente il gas contenuto nell'impianto di refrigerazione, ma di consegnarlo agli appositi centri di raccolta per il recupero dei gas refrigeranti.

20.ORDINAZIONE RICAMBI

Individuare il codice del pezzo da sostituire.

Nelle ordinazioni citare sempre quanto segue:
- Numero di matricola della macchina (da verificare sulla targhetta)
- Numero di riferimento del pezzo e relativo codice
- Quantità richiesta
- Anno di fabbricazione della macchina
- Mezzo di spedizione più appropriato
- Indirizzo del committente

Le notizie tecniche di questo manuale sono indicative. La casa costruttrice si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

TABLE OF CONTENTS - English

Chapter	Page
1. Introduction	19
2. General warnings	19
3. General precautions	20
4. Warranty conditions	20
5. Identification plate	20
6. Technical specifications	21
7. Application	21
8. Machine description	22
9. Health and safety precautions	22
10. Signs and symbols	24
11. Transport, handling and storage	24
12. Preparation of premises and machine installation	25
13. Start-up, operation and adjustment	25
14. Machine defrosting	28
15. Food hygiene and cleaning	28
16. Maintenance and checks	29
17. Faults and possible solutions	29
18. Emergencies	31
19. Scrapping the machine	31
20. Ordering spare parts	31

Attachments

Wiring diagrams	A
CE declaration of conformity	B

1. INTRODUCTION

This instruction manual should be read before carrying out any operation on the machine.
This instruction manual has been designed and organised to permit quick easy consultation. For all topics discussed, illustrations or tables are provided to facilitate comprehension.
The instruction manual is divided into various chapters. Each chapter contains one of the topics specified in the table of contents.
The signs that you will find inside the manual hare following nearing:

⚠CAUTION!
Safety measures for the user

WARNING:
The machine and/or its components may be damaged

PRECAUTION:
Additional information on the operation underway

✓SEE:
General instructions

2. GENERAL WARNINGS

This instruction manual is aimed at the owner and/or used of the machine and employees assigned to handling, installation and scrapping of the machine.

This manual provides detailed information and instructions on:

- Technical specifications of the machine
- Scheduled use of the machine
- Handling and installation of the machine
- Maintenance and scrapping of the machine

This manual should be considered an integral part of the machine which is designfor professional use but can never be a substitute for adequate preparation and exrience on the part of the user.
The manufactured reminds the customer,user of the machine,of the obligatio comply with the current legislation concerning health and safety at work.This manual should be considered an integral part of the machine and must be kept for future consultation until the machine is scrapped.
This manual reflects the state of the art existingat the time of sale of the machine and can not be considered inadequate due to subsequent updates on the basis of new experience.
The manufactured reserves the right to make any updates necessary to the machine and the instruction manual without this entailing the obligation to update machines and/or manual pertaining to previous productions.The manufacturer will nevertheless provide the customer with any further information requested and likewise will take due account of any proposals for improvement of this manual.
If the machine is sold,the customer is kindly requested to inform the manufacturer of the address of the new owner.

The manufacturer declines all liability for injuries sustained by persons or animals or damage to things deriving from:

a. inappropriate use of the machine or use of it by personnel not trained in the use of professional machines
b. use contrary to the specific national legislation
c. incorrecr installation
d. electrical power supply faults
e. inadequate cleaning and maintance
f. non-authorised modifications or work
g. use of non- original spare parts or parts not specific for the model
h. total or partial failure to observe the instructions contained in this manual
i. exceptional events.

3. GENERAL PRECAUTIONS

• Do not leave the machine unattended, especially if there are children in the vicinity.
• The liquid contained in the cold accumulators is non-toxic but nevertheless should not be swallowed.
• Only place pre-refrigerated or cold food in the refrigeration unit.
• The conservation of food with a high water content can cause the formation of condensation: this does not affect correct operation of the machine.

⚠ The machine must be connected to a suitable main grid switch with differential (on the outside of the machine).
It is the customer's responsibility that such operation be carried out by a qualified technician.

⚠ **Before carrying out any installation, cleaning, maintenance or servicing operation, turn off the main grid swith and disinsert the relative electricity power plug.**

4. WARRANTY CONDITIONS

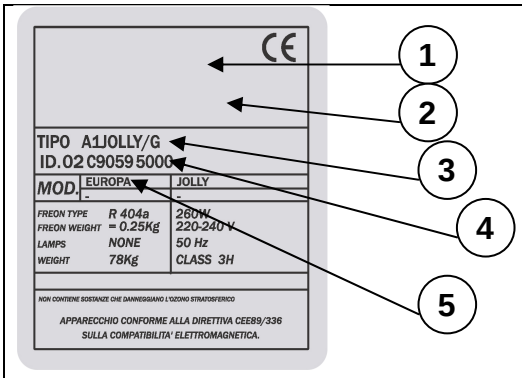
The machine warranty conditions are listed below:
• the duration of the warranty is one year (i.e. 12 consecutive months from the date of purchase);

• the warranty excludes the electrical and electronic parts and components of the machine which, by their very nature or as a result of their application, are subject to deterioration or wear;
• the warranty lapses if the machine has been used without observing the directions contained in this manual;
• the warranty lapses if the customer disassembles, modifies or attempts to repair the machine on its own or by means of third parties not authorised by the manufacturer or the authorised dealer;
• all disputes will be referred exclusively to the Court of Padua..

5. IDENTIFICATION PLATE

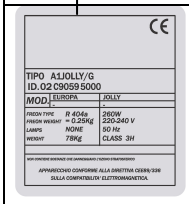
The identification plate, containing all the data necessary for identification of the machine, is affixed as shown by the arrow in figure n° 2.
The following data are provided:
• manufacturer identification;
• machine model;
• serial number;
• year of manufacture;
• CE conformity mark;
• machine climate class;
• technical specifications.

✓ The data contained in the identification plate must be communicated when making any service requests. The plate shown in the figure is intended purely as an example.



Key

1- name of manufacturer
2- address of manufacturer
3- type of machine
4- serial number
5- model of machine



inner side

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The main technical specifications of the various models are given in the tables below.

	Temperature °C	Bottles (bordolesi)	Dimensions (LxHxP) cm	Weight kg	Refrigeration power W	Electrical rating V/Ph/Hz	Refrigerating Gas
A1WALLD1BRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1BRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1BNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLD1SRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1SRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1SNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLS1BRF/*	+6/+20	32/88	60x65x136	50	310	230/1/50	-
A1WALLS1BRM/*	+6/+20	32/88	60x65x122	40	10	230/1/50	R404A
A1WALLS1BNE/*	+6/+20	32/88	60x65x122	35	10	230/1/50	-
A1WALLS1PT/*	+6/+20	-	60x65x122	50	10	230/1/50	-
A1WALLS1C4/*	+6/+20	-	60x65x122	48	-	230/1/50	-
A1WALLS1C5/*	+6/+20	-	60x65x122	50	-	230/1/50	-
A1WALLS1C6/*	+6/+20	-	60x65x122	52	-	230/1/50	-

7. APPLICATION

The refrigerated units for the catering sector are designed for displaying and storing drinks for consumption and sale in hotels, restaurants, trattorias, pizzerias, delicatessens and supermarkets.

Any uses for other purposes are not permitted as they are considered dangerous for the user of the machine and for the machine itself.

8. MACHINE DESCRIPTION

The catering refrigeration units are constructed basically as follows:

- Machine structure made of insulated, laminated and painted panels (non-painted on request).
- Doors with aluminium frame and double insulating glazing glass .
- Fan-assisted refrigeration with ventilated condenser and finned aluminium evaporator positioned on the upper vain.
- Fan-assisted condensing sealed type unit with thermoregulator for automatic temperature control.
- Condensation collection drainer and pull-out tray located at end of machine for condensation water and evaporation drainage.
- Adjustable feet on machine base.
- Switch-controlled L.E.D light positioned along the inner sides .
- Internal fan, connected directly to the power supply, to uniform the temperature in all compartments.

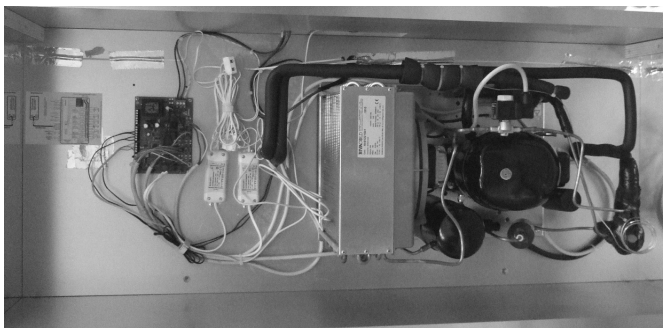
9. HEALTH AND SAFETY PRECAUTIONS

The manufacturer has designed and built the machine taking account of the results of apreventive accurate SAFETY and HEALTH risk analysis.
The protections and devices fitted on the machine therefore comply with the safety levels established by the specific EEC directives.
Information on and illustrations of said protections and devices to enable the machine user to operate in conditions of maximum possible safety are provided below.

Mechanical precautions

The machine is provided with protections designed to prevent accidental contact with the moving parts. In particular:

- The motor fan is protected by a grille fixed by means of screws to prevent access (cutting hazard).



- The anti-condensation cross-flow fan positioned at the top of the machine is protected by a grille which prevents access (cutting hazard).

• The machine base is provided with 4 adjustable feet. The machine is stable and does not require any anchoring to the floor (danger of impact).

Electrical precautions

The precautions established by the 2006/95/CEE directive and the EN 60335 standard have been adopted to protect against the danger of direct and indirect contacts and all the scheduled tests have been performed as certified by the CE declaration of conformity (see attachment C). All the tests provided for by the current technical regulations for implementation of the EEC directive concerning EMC (2006/95/CEE) have also been performed.In particular:

• The components are all guaranteed by the manufacturers (each one bears the guarantee marking).

• The equipment and all other electrical components are fitted inside closed compartments in order to prevent any DIRECT contact with live parts. The box containing the electrical wiring is provided with the electrical current danger sign:

• To protect against INDIRECT contacts, all the metal parts are earthed by means of anappropriate lead. Via the plug-socket connection, this lead must ensure electrical continuity between the machine and the general earth system; the suitability and efficiency of the general system and the accessory equipment necessary for cutting off the power supply in the event of a fault are the responsibility of the machine user..

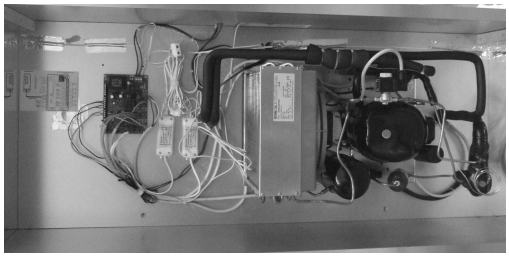
Remember that the socket, interlocked with the switch, must be positioned at a height of approximately 130 cm from the floor and in a position that does not expo se it to knocks and damage.

Hygiene precautions

The refrigeration system contains freon gas R404A and contains no CFC to ensure protection of the ozone layer.

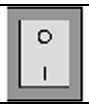
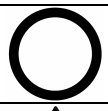
Noise precautions

The compressor, the only possible source of noise, is located inside the machine and the refore the machine does not produce irritating or harmful noise.



10. SIGN AND SIMBOLS

The safety signs draw the operator's attention to possible dangers for the purposes of safety.
Check the perfect condition of all colours and words on the signs and symbols.
As soon as they become even slightly damaged, request the manufacturer or authorised dealer for a copy and replace them.

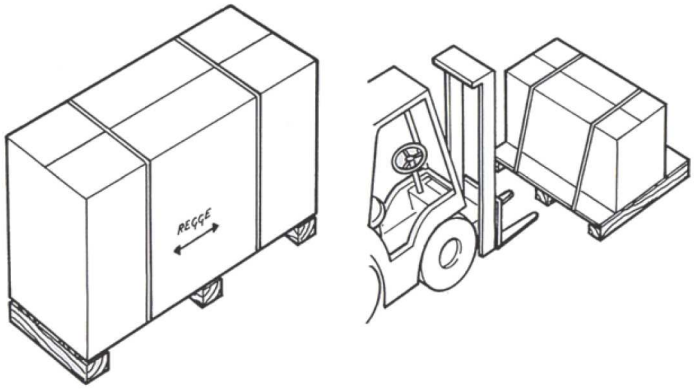
SYM BOL	DESCRIPTION	SYMBOL	DESCRIPTION
	Refrigerator switch		Switch-off
	Switch-on		Danger! Electricity supply

11. TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

The machine weights and dimensions are given in chapter n° 6.
The machine is packed in a cardboard box bearing the symbols and indications for handling. It is subsequently placed on a pallet and loaded on a container or wagon by means of an adequate forklift truck.
The machine must always be handled with the utmost care and caution.
Operators assigned to handling of the machine must be qualified and adequately trained.
For storage of the machine, use dry ventilated rooms and protect the machine with a tarpaulin.
The manufacturer accepts no liability for damages caused by operations that have been performed incorrectly.

a. Procedure for unloading the machine by means of a forklift truck

Step 1: unload the machine, still packed, from the lorry with the utmost caution
Step 2: rest the machine gently on the ground
Step 3: remove the packaging and gently raise the machine with the forklift truck,being careful not to damage it, until the pallet can be removed
Step 4: rest the machine gently on a flat uniform surface as near as possible to its final position.



12.PREPARATION OF PREMISES AND MACHINE INSTALLATION

The room in which the machine will be installed, like the various existing systems, must comply with current local regulations and technical specifications.

Position the machine in a dry well-ventilated place in compliance with the local technical health regulations. In particular:

- Avoid positioning the machine near sources of heat (radiators, ovens, burners etc.) or draughts. If this is not possible, the following minimum distances must be observed:50 cm from coal or oil cookers and 50 cm from electric/gas cookers.
- To prevent inefficient refrigeration, avoid exposing the machine to direct sunlight.
- To ensure the compressor works properly please leave 15 cm gap all around the machine (included the top).

✓ Carefully unpack the machine, removing the main cardboard box and then all the packaging protection materials.

Once you have removed the packaging, check that the machine is in perfect condition and notify the manufacturer or authorised dealer of any damage found within 48 hours from receipt of the goods.
For installation of the machine, take account of the data given on the identification plate and the overall dimensions (see chapter n° 5 and n° 6).
When the machine is installed at over 900 (nine-hundred) metres above sea level, each double-glazing unit has to be fitted with a compensating valve.
A free space of approximately 50 cm must be left around the machine for operation and maintenance.

⚠ You are strictly forbidden to use the machine in places where there is the dangerof explosion or fire due to the presence or development of dust, gas or explosive or flammable mixtures.

The packaging materials must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste.

13. START-UP, OPERATION AND ADJUSTMENT

To obtain the best performance from the refrigeration unit, the following conditions must obtain:

- Ambient temperature = 25 ° °C
- Relative humidity R.H. = 60%
- Climate class according to UNI EN 441 = 3S

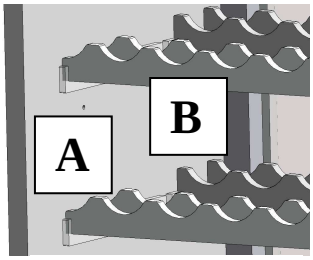
You are advised to wait at least two hours before using the system in order to ensure that the refrigeration circuit is operating efficiently..

Before starting the machine, follow the instructions below:

1. Check that the system and the electrical connections comply with the current localregulations.
2. Check that the machine voltage specified in the identification plate corresponds to the line voltage at the socket. If not, suspend electrical connection and call the manufacturer or authorised dealer.
3. Check correct earthing of the machine and availability of a mains bipolar switch with differential.
4. If the power supply socket and plug are not of the same type, have the socket replaced by a qualified technician. Do not use extensions or multiple adapters. The power supply cable and plug must be easily accessible after installation. If they show signs of wear or damage, they must be immediately replaced by a qualified technician.
5. Check that the compressor protection grille and L.E.D. lighting are properly fixed.
6. Ensure that the feet are all adjusted to the same height..

7 Fix the handle to the door frame using the screws provided.

8. Do not install glass shelves on models line 1 - 2 - 10 as they may compromise the working temperatures.
9. For the models provided with accessories, fit all the accessories as shown in the following figures:

	 	
TUBOLARS	MOULDED HOUSINGS	SHELVES

Stand the products on the shelves, ensuring that they do not stick out over the edge, so that the operating temperature is not compromised.

HTWL USER MANUAL

Keyboard

To switch on

Hold down any key for 2 seconds: After the HTWL CONTROLLER welcome message the program title and firmware version are shown. The controller then shows the operation status and the temperature in the cell. If enabled, program label runs periodically.

To switch off

Press the menu key, select SWITCH OFF and confirm using the **OK** key.

User menu

Using the Menu key you gain access to the function list:

DISPLAY	FUNCTION
TURN OFF	Switch off the controller
CHANGE SET	Change the setpoint
CHANGE Rh%	Change the humidity setting (*)
DEFROST	Defrost start up
DEEP FREEZE	Timer controlled compressor (*)
ALARMS LIST	Show HACCP alarms
SERVICE MENU	Enter the service menu
CLOCK SET	Set date/time (*)
PRINT MENU	Enter the print menu (*)

To change the temperature or humidity setting
Press the menu key, select menu m2 or m3 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. Change the temperature using the left-hand keys and confirm by pressing **OK**. The CONFIRMED message indicates that the new value has been stored in memory.

To defrost
Press the menu , select menu m4 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The controller will only carry out a defrost cycle if the thermal conditions are suitable.

Deep freeze
Press the menu key, select menu m5 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. Set the continuous operation time for the compressor using the left-hands. Once the set time has expired the compressor will return to normal operation according to the chosen setpoint

Storing alarm events
If, after the alarm delay time, the cell temperature exceeds the set limits an alarm buzzer will sound and the event will be stored in the ALARM EVENTS LIST. The controller stores the last 16 alarms events and for each one stores the following information:

T Type of alarm: H= high temperature, **L**= low temperature, **B**=Black-out
Temperature reached: in ℃ or ℉
Duration: only for high/low temperature alarms
Start date/time: only with the optional RTCL module
End date/time: only for BLACK-OUT

To deactivate the buzzer
Hold down any keys for one second.

To display the alarm list
Press the menu key, select menu m6 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The display will show the number of alarm events. If no alarms are stored in memory the NO EVENT message will appear. The list is shown from the last event to occur to the first and can be visualised **by pressing the scroll down key**.

Example:
A08: stored alarms, **H**= high temperature alarm 199' duration
: allarmi in memoria, **H**= allarme di alta **199'** durata

A08 H +29℃ 199'

For HTWL controllers with an optional RTCL card installed: If you repeatedly press the menu key the start date/time will be shown (S) as well as the alarm end (E). The last one refers to black-out alarms.

S 14:10 24/08/04	E 14:34 24/08/04

Service
Menu m7 exclusively dedicated to technical service.

Clock (only visible with an RTCL module)
Press the menu key, select menu m8 using the left-hand keys, confirm by pressing **OK**. The display will show the time/date and the hours will flash. Change the hour using the "scroll up" and "scroll down" keys then press **OK** to confirm the value, repeat this procedure until the last two digits representing the current year have been set.

Printer
This menu is only visible if the optional RTCL module is installed and the RDPS printer is present (see RDPS manual)

Trouble shooting
In case of failure call the after sales service.

MESSAGE	FAILURE
PROBE S1	Regulation probe
PROBE S2	Evaporator probe
PROBE S3	Auxiliary probe
PROBE L1	Humidity probe
LOW EVAPORAT	Low evaporation
HIGH CONDENS	High condensation
DIRTY CONDEN	Dirty condensation
COMPRES.WORK	Compressor over use
DEFROST TIME	Long defrost cycle
h00 : m00	Clock data loss

13.1 Temperature regulation

For correct operation of the machine and optimal drink storage, we suggest to set “set point” of the thermostat as it follows.

	Thermoregulator “set point” for white wine	Thermoregulator “set point” for red wine
REGULATION	+6 °C	+20 °C

If you want to interrupt the cooling plant functions, unplug the machine from the electricity mains.

The ambient temperature and relative humidity, the door opening frequency and the position of the machine can affect the system temperatures. The thermostat positions must therefore be varied according to these factors.

CLEANING TOOLS.

Clean all the machine parts using a cloth soaked in warm water and neutral detergent; never use abrasive powder or detergents that could damage the system internally or externally, especially the glass or polycarbonate parts.

• Rinse and dry with a soft cloth.

14. MACHINE DEFROSTING

The formation of frost on the container walls is normal.

The quantity and speed of accumulation vary according to ambient conditions and how often the doors are opened. Auomatic defrosting is set by default on all the model types

In the event of the evaporator becoming clogged with ice, proceed as follows:

Press the menu , select menu m4 using the left-hand keys, confirm by pressing OK. The controller will only carry out a defrost cycle if the thermal conditions are suitable.

In case of lack of general feeding (for any reason) the condensation drying tray turns off. For such reason the tray might not restrain condensation water.

15. FOOD HYGIENE AND CLEANING

Before carrying out any cleaning operation, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch..

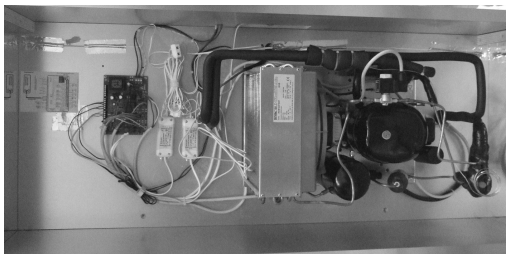
Once a day

• Clean all the machine parts using a cloth soaked in warm water and neutral detergent; never use abrasive powder or detergents that could damage the system internally or externally, especially the glass or polycarbonate parts.

• Rinse and dry with a soft cloth.

Once every 15 days

• cover the system to protect it from dust.



In the event of prolonged inactivity

• turn the main switch off;

• unplug the unit from the socket interlocked with switch;

• take all the food out;
• thaw and thoroughly clean the machine with neutral disinfectant products to protect it from oxidisation (see chapter n° 15);
• leave the machine door open (if openable) to prevent the formation of mould, bad smells and oxidisation;
• cover the system to protect it from dust.

16. MAINTENANCE AND CHECKS

⚠ Before carrying out any maintenance operation, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch..

Once a day

- Check that the power supply cable is in perfect condition; if not, replace it with another one of the same type.

17. FAULTS AND POSSIBLE SOLUTIONS

For troubleshooting and related repairs, refer to the table below.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The refrigeration system does Not start .	Themachine is un plugged. From the current socket.	Plug in correctly.
	The power supplì cable is damaged or interrupted..	Check the condition of the cable.If neces-sary contact a qualified technician to re-place it with another one of the same type..
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls..	Check the condition of the controls If nec-essary,contact a qualified technician to restore.the.current.
	There is a current interruption on the controls.	Ad just the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
	The compressor does not work.	Check the condition of the Compressor. If necessari contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The machine tempe-rature is Not colde nough.	The thermoregulator is not correctly set.	Ad just the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
	The machine is installed near a heat source..	Move the machine a way from the heat source as described in chapter n°12.
	The machine ispositione dless than 15cm away from surrounding obstacles.	Move the machine away from the surro-unding obstacles,as shown in Chapter12.
	The air circulation via the ventilation apertures is obstructed.	Free the ventilation apertures.
	There is an interruption in the refrigeration circuitor there is nogas..	Contact a qualified technician to check the gas expansion temperature.
	Dirty condenser.	**Clean the condenser with compressed air from the inside or use a vacuum cleaner.**
The machine tempe-rature is too cold.	The thermoregulat or is not set to the correct position.	Ad just the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
Ice on the evaporator	The door has been kept open for a long time or the inside temperature is too low.	. Check the hermetic lock of the door. Increase automatic defrosting. Set manual defrosting. Set thermoregulator as indicated in chapter 13.
Water on the bottom of the machine.	The defrosting water outlet is clogged.	Check that there are no impurities on the drainer.

The lighting or ventilation do not work..	The machine is not plugged into the current socket..	Plug the machine in correctly.
	The power supplì cable is damaged or interrupted..	Check the condition of the compressor. If necessari contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off..	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on controls.	Check the condition of the controls If necessary,contact a qualified technician to restore the current.
	The light or ventilations witch is off..	Turn the light or ventilations witch on.
	Light is damaged or interrupted	Check the condition of the lighting. If necessari contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The displayed temperature is not in conformity with the real one.	The probe is not properly set.	Set probe 1.
The thermoregulator does not work correctly.	The set values are not correct	Reset the thermoregulator.

✓ Gurgling and blowing noises caused by the refrigeration circuit are normal.

TECHNICAL SUPPORT SERVICE

You are advised to contact the manufacturer or authorised dealer who will carry out any overhauling and repair work via specialist personnel using purposely designed equipment.

The data given in the identification plate (see chapter n° 5) must always be communicated to the technical support service, in particular:

- **the type of fault;**
- **the machine model;**
- **the machine serial number;**
- **your address;**
- **your telephone number.**

18. EMERGENCIES

Correct use of the machine ensures that emergency situations cannot occur during operation, cleaning and maintenance provided that the instructions given in this manual are followed.

In the event of imminent danger, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of a qualified technician.

If current dispersion occurs on contact with metal parts of the machine, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of an electrician.

19. SCRAPPING THE MACHINE

At the end of its life, the machine must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste. It must also be made unserviceable by cutting the electrical power supply cable, after disconnecting it.

In particular, do not allow the gas contained in the refrigeration system to be dispersed in the environment; it must be taken to special refrigeration gas recovery centres.

20. ORDERING SPARE PARTS

Find out the code of the part that needs replacing.

Always provide the following information when ordering:

- Machine serial number (on the plate)
- Part reference number and code
- Quantity required
- Year of manufacture of the machine
- Most appropriate means of shipment
- Customer's address

The technical information provided in this manual is intended as a guide. The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notice.

TABLE DES MATIERES - Francais

Chapitre	Page
1.Introduction	33
2.Avertissements généraux	33
3.Précautions générales	34
4.Conditions de garantie	34
5.Plaquette d'identification	34
6.Caractéristiques techniques	35
7.Usage	36
8.Description de la machine	36
9.Mesures de prévention contre les risques pour la sécurité et la santé	36
10.Signaux et symboles	38
11.Transport, manutention et emmagasinage	38
12.Préparation du local et installation de la machine	39
13.Mise en route, utilisation et réglage	39
14.Dégivrage de la machine	42
15.Hygiène alimentaire et nettoyage	43
16.Entretien et contrôles	43
17.Irrégularités et remèdes possibles	44
18.Situation de danger	46
19.Elimination de la machine	46
20.Commande de pièces de rechange	46

Annexes

Schémas électriques	A
Déclaration de conformité CE	B

1. INTRODUCTION

Avant d'effectuer n'importe quelle opération sur la machine, on recommande de lire cette notice d'instructions.
Cette notice d'instructions a été conçue et structurée pour permettre une consultation rapide et facile.
Tous les arguments traités sont documentés par des illustrations et destableaux qui en facilitent la compréhension.
La notice d'instructions est divisée en plusieurs chapitres. Chacun d'entre eux contient un des arguments indiqués dans la table des matières.
A l'intérieur du manual d'utilisation vous trouverez des signaux qui descrivent les suivantes significations:

ATTENTION!
Normes contre les accidents pous l'opérateur

AVERTISSEMENT:
on peut créer un dommage à la machine et/ou à ses composants

PRECAUTION:
notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso

NOTE:
indications générales

2. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Cette notice d'instructions s'adresse au propriétaire et/ou à l'utilisateur de la machine et au personnel préposé à la manutention, à l'installation, à l'usage, à l'entretien et à l'élimination de celleci.
Cette notice fournit les informations et les instructions détaillées sur:
• les caractéristiques techniques
• l'usage prévu de la machine
• la manutention et l'installation de la machine
• l'entretien et l'élimination de la machine
Cette notice doit être considérée comme partie intégrante d'une machine à usage professionnel et, comme telle, elle ne pourra jamais remplacer la préparation adéquate et l'expérience de l'utilisateur.
La Maison constructrice rappelle au Client, utilisateur de la machine, qu'il doit respecter la législation en vigueur en ce qui concerne le lieu de travail et l'hygiène.
Cette notice doit être considérée comme partie intégrante de la machine et doit être conservée pour permettre toute consultation future jusqu'à l'élimination de la machine.
Cette notice reflète l'état de la technique (ou état de l'art) au moment de la commercialisation de la machine et ne peut donc pas être considérée inadéquate uniquement à cause de modifications successives sur la base de nouvelles expériences,
La Maison constructrice se réserve le droit de mettre à jour la machine et la notice d'instructions correspondante, sans aucune obligation en ce qui concerne les machines et/ou notices de production précédente.
Toutefois, la Maison constructrice est disponible pour fournir au Client les ultérieures informations éventuellement requises, de même elle prendra en considération toute proposition éventuelle pour améliorer cette notice.
En cas de cession de la machine, le Client est prié de communiquer à la Maison constructrice la nouvelle adresse du propriétaire.
La Maison constructrice décline toute responsabilité pour les éventuels dommages causés aux personnes, animaux ou objets, dus à:
a. utilisation impropre de la machine ou utilisation par du personnel non qualifié pourles machines à usage professionnel
b. usage contraire aux normes nationales spécifiques
c. installation incorrecte
d. défauts d'alimentation électrique
e. nettoyage et entretien insuffisants
f. modifications ou interventions non autorisées

g. utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle
h. non respect total ou partiel des instructions contenues dans cette notice
i. événements exceptionnels

3. PRECAUTIONS GENERALES

• Ne pas laisser la machine sans surveillance surtout en présence d'enfants.
• Ne pas boire le liquide, qui se trouve dans les accumulateurs de froid, même s'il n'est pas toxique.
• Introduire dans le meuble réfrigérant uniquement des produits alimentaires déjà réfrigérés et de toute façon pas chauds.
• La conservation des produits alimentaires qui contiennent beaucoup d'eau peut provoquer la formation de condensation: ceci ne compromet pas le fonctionnement correct de la machine.

⚠ La vitrine doit être connectée à un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel (à l'extérieur de la vitrine).
Cette operation doit être effectuee, chez le client par un technicien qualifié.

⚠ **Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, maintenance ou réparation, débrancher l'interrupteur bipolaire de réseau et la fiche de la prise d'alimentation électrique.**

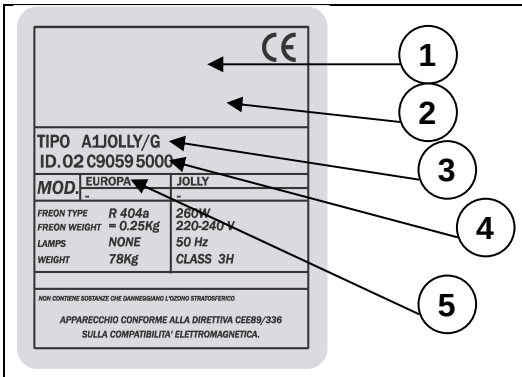
4. CONDITIONS DE GARANTIE

Les critères qui définissent la garantie de la machine sont indiqués ci-dessous:
• la garantie dure pendant un an (c'est-à-dire 12 mois consécutifs à partir de la date de l'achat);
• les parties électriques et électroniques et les éléments de la machine, qui par nature ou destination sont sujets à détérioration ou usure, sont exclus de la garantie;
• la garantie n'est pas valable si la machine a été utilisée sans respecter les prescriptions qui se trouvent dans cette notice ;
• la garantie n'est pas valable si le Client démonte, modifie ou essaye de réparer la machine de façon autonome ou engage des tiers non autorisés par la Maison constructrice ou par le revendeur autorisé;
• pour toute controverse, le seul Tribunal compétent est celui de Padoue.

5. PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette d'identification, qui contient toutes les données nécessaires à l'identification de la machine, est appliquée à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure n° 2.
Les données qu'elle contient sont les suivantes:
• données d'identification du constructeur;
• modèle de la machine;
• numéro de matricule;
• année de construction;
• marque de conformité CE;
• classe climatique de la machine;
• données techniques.

✓ Pour toute demande d'intervention, il faudra communiquer les données indiquées sur la plaquette d'identification. La plaquette de la figure ci-dessous est purement indicative.



Légende

1 – nom de la Maison constructrice
2 – adresse de la Maison constructrice
3 – type de machine
4 – numéro de série
5 – modèle de machine

Côté intérieur

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques principales des différents modèles sont indiquées ci-dessous les suivantes:

	Temp.d'exercise (°C)	Nombre bouteilles	Dimensions (LxHxP) cm	Masse kg	Poissance tot. absorbèe (W)	Tension alimentations V/Ph/Hz	HFC
A1WALLD1BRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1BRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1BNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLD1SRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1SRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1SNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLS1BRF/*	+6/+20	32/88	60x65x136	50	310	230/1/50	-
A1WALLS1BRM/*	+6/+20	32/88	60x65x122	40	10	230/1/50	R404A
A1WALLS1BNE/*	+6/+20	32/88	60x65x122	35	10	230/1/50	-
A1WALLS1PT/*	+6/+20	-	60x65x122	50	10	230/1/50	-
A1WALLS1C4/*	+6/+20	-	60x65x122	48	-	230/1/50	-
A1WALLS1C5/*	+6/+20	-	60x65x122	50	-	230/1/50	-
A1WALLS1C6/*	+6/+20	-	60x65x122	52	-	230/1/50	-

7. USAGE

Les meubles réfrigérants pour la restauration sont conçus pour l'exposition et la conservation de boissons destinées à la consommation et à la vente dans les établissements publics comme les hôtels, restaurants, snack-bar, pizzeria, gastronomies, supermarchés.

Tout autre usage n'est pas consenti, car considéré comme dangereux pour l'utilisateur et pour le fonctionnement correct du meuble.

8. DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les meubles réfrigérants destinés au secteur de la restauration sont principalement structurés de la façon suivante:

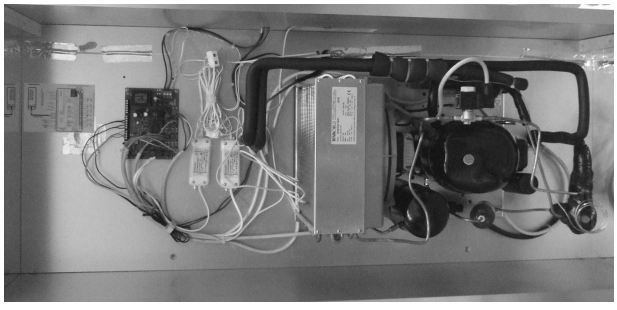
• Structure de la machine formée par des panneaux isolants, laminés et vernis (non vernis sur demande);
• portes avec châssis en alluminium et double-vitrage ;
• réfrigération de type ventilé avec condenseur ventilé et évaporateur à ailettes d'aluminium placé sur la partie supérieure
• unité de condensation de type hermétique et condensation ventilée à air avec thermorégulateur pour le contrôle automatique de la température;
• égouttoir pour récolter la condensation et cuvette extractible placée sur le fond dumeuble, pour permettre l'écoulement l'évaporation de l'eau de condensation;
• pieds réglables sur la base de la machine;
• éclairage à led commandé par interrupteur.
• Ventilateur interne, directement branché à l'alimentation, pour rendre la température de fonctionnement de la machine uniforme dans tous les compartiments.

9. MESURES DE PREVENTION CONTRE LES RISQUES POUR LA SECURITE ET LA SANTE

La Maison constructrice a projeté et réalisé la machine en tenant compte le plus possible des résultats d'une étude minutieuse sur les risques pour la SECURITE et la SANTE liés à l'utilisation de la machine.
Les protections et les dispositifs installés sur la machine représentent donc le résultat obtenu suite à la recherche des dispositifs de sécurité conformément aux Directives CEE.
Ces protections et ces dispositifs sont décrits et illustrés ci-dessous pour permettre à l'utilisateur de la machine de travailler dans des conditions de sécurités maximales.

Mesures de preventions contre les risques d'origine mecanique

La machine est munie de protections qui empêchent tout contact accidentel avec les éléments en mouvement. De façon spécifique:
• Le rotor du moteur est protégé par une grille en métal fixée au moyen de vis, ce qui empêchent tout contact (danger de cisaillement).



• Le ventilateur placé sur la partie supérieure de la machine est protégé par une grille en métal qui empêche tout contact (danger de cisaillement).

• La machine est munie de 4 pieds réglables placés sur la base. La machine est stable et ne doit pas être fixée au sol (danger de choc).

Mesures de preventions contre les risques d'origine electrique

Pour éviter les dangers dus au contact direct et indirect, on a adopté les mesures de prévention prévues par la directive 2006/95/CEE et par la norme EN 60335 et on a effectué les tests prévus comme indiqué dans la déclaration de conformité CE (voir annexe C). De plus,on a réalisé les essais prévus par les normes techniques en vigueur pour l'exécution de la directive CEE sur l'EMC (2004/108/CEE). Plus spécifiquement:

• Les éléments sont tous garantis par les différents constructeurs (la sigle caractéristique est reportée sur chacun d'entre eux).
• Les appareils et toutes les autres parties électriques sont installés à l'intérieur de compartiments fermés pour éviter tout contact DIRECT avec les éléments sous tension. Sur le coffret qui contient le câblage électrique on trouve le signal de danger du courant électrique:

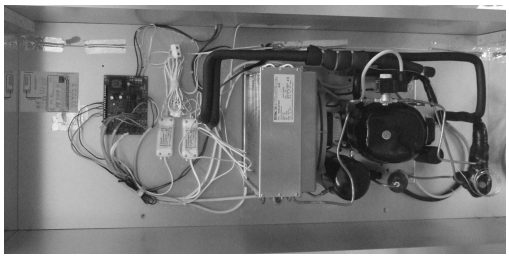
• Comme protection contre les contacts INDIRECTS, toutes les masses métalliques sont reliées à la terre grâce au conducteur spécifique. A travers le branchement fiche prise, ce conducteur devra garantir la continuité électrique entre la machine et l'installation générale de terre; le fonctionnement correct et l'efficacité de l'installation générale et des appareils complémentaires nécessaires pour interrompre l'alimentation électrique en cas de panne sont à la charge de l'utilisateur de la machine.

On rappelle que la prise, interbloquée par interrupteur, doit être placée à environ 130cm. du sol et dans une position qui ne l'expose pas aux chocs ou détériorations.

Mesures de preventions pour l'hygiene

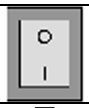
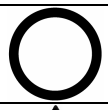
L'installation de réfrigération contient du gaz fréon R404A mais est complètement dépourvue de CFC, pour la sauvegarde de la couche d'ozone.

Mesures de preventions contre les risque provoques par le bruit
Vu que le compresseur, seule source de bruit possible, se trouve à l'intérieur de la machine, on peut affirmer que la machine ne produit pas de bruits désagréables ou nuisibles.



10. SIGNAUX ET SYMBOLES

Les signaux de sécurité attire l'attention de l'opérateur sur les dangers éventuels pour garantir sa sécurité.
Contrôler que les couleurs et les inscriptions des signaux et des symboles soient parfaitement conservés. A la moindre dégradation, demander une copie à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé et les remplacer.

SYMBOLE	DESCRIPTION	SYMBOLE	DESCRIPTION
	Interrupteur refrigerateur		Interrupteur OFF
	Interrupteur ON		Danger ! Alimentation électrique

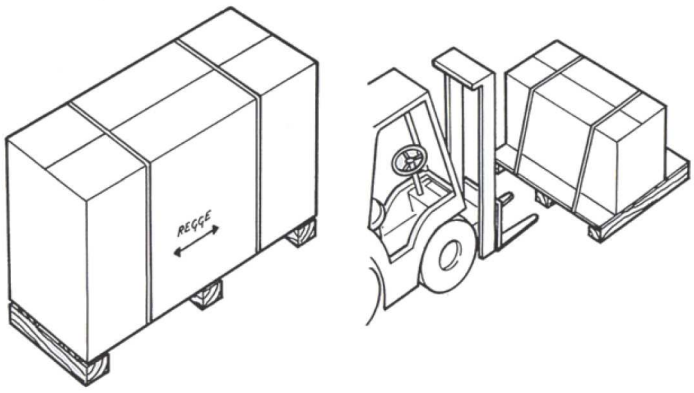
11. TRANSPORT, MANUTENTION ET EMMAGASINAGE

On rappelle que le poids et les dimensions hors-tout de la machine sont indiqués au chapitre n° 6.
La machine a été emballée dans une boîte en carton sur laquelle se trouvent les indications et les symboles nécessaires pour sa manutention. Ensuite elle a été placée sur une palette et chargée sur un container ou un wagon à l'aide d'un chariot élévateur adéquat.
La machine doit toujours être déplacée avec le maximum de prudence et précaution.
Les opérateurs chargés du déplacement de la machine devront être qualifiés et correctement instruits.

Pour l'emmagasinage de la machine, utiliser des locaux secs et aérés et protéger la machine au moyen d'une bâche.
La Maison constructrice n'est pas responsable des dommages provoqués par des opérations incorrectes.

a. **Procédure de chargement de la machine à l'aide d'un chariot élévateur**

Phase 1: décharger avec le maximum de prudence la machine encore emballée sur le camion
Phase 2: poser délicatement la machine sur le sol
Phase 3: enlever l'emballage et extraire délicatement la machine avec le chariot élévateur, en ayant soin de ne pas l'endommager, jusqu'à extraire la palette inférieure
Phase 4: poser délicatement la machine sur une surface plate, robuste et le plus prêt possible du lieu d'installation définitive.



12. PREPARATION DU LOCAL ET INSTALLATION DE LA MACHINE

Le local dans lequel la machine sera installée, ainsi que les différentes installations existantes, devront respecter les normes et les spécifications techniques locales en vigueur.

Placer la machine dans un lieu sec et bien aéré conformément aux normes techniques et sanitaires locales. Plus spécifiquement:

- Eviter de placer la machine près de sources de chaleur (chauffage, fours, réchauds,etc.) ou de courants d'air. Au cas où cela ne serait pas possible, il faudra respecter les distances minimum suivantes: 50 cm. pour un fourneau au charbon ou pétrole et 50 cm. pour un réchaud électrique et/ou au gaz.
- Pour que la réfrigération fonctionne régulièrement, éviter d'exposer la machine aux rayons du soleil..
- Pour éviter le mauvais fonctionnement de la réfrigération, on doit laisser un espace libre de 15 cm aussi bien tout autour que sur la machine.

✓ Déballer soigneusement la machine en enlevant le carton principal et ensuite tous les matériaux de protection de l'emballage.

Au moment du déballage, contrôler l'intégrité parfaite de la machine et signaler à la Maison constructrice ou au revendeur autorisé, dans les 48 heures qui suivent la réception de la marchandise, les éventuels dommages relevés.

Pour l'installation de la machine, tenir compte des données indiquées sur la plaquette d'identification et des mesures hors-tout (voir chapitre n° 5 et n° 6).

Pour l'installation de la machine plus des 900 (neuf cents) mètres d'altitude, il est nécessaire que chaque chambre vitrée soit munie de soupape de compensation.

Pour l'utilisation et l'entretien de la machine, il faut réserver un espace libre d'environ 50cm. tout autour de la machine.

⚠ l est absolument interdit d'utiliser la machine dans des lieux où il existe de réels dangers d'explosion ou d'incendie à cause de la présence ou de la production de poussières, gaz ou mélanges explosifs ou inflammables.

On rappelle que les matériaux utilisés pour l'emballage doivent être éliminés conformément aux normes locales en vigueur sur les déchets industriels et spéciaux.

13. MISE EN ROUTE, UTILISATION ET REGLAGE

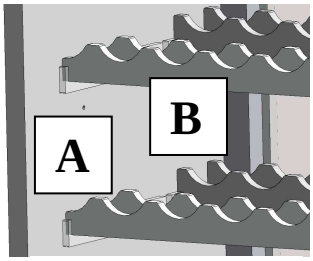
Pour que le fonctionnement du meuble réfrigérant soit optimal, vérifier les critères suivants:

- Température ambiante = 25°C
- Humidité relative H.R.. = 60 %
- Classe climatique selon la norme UNI EN 441 = 3S

On conseille d'attendre au moins deux heures avant de mettre en fonction l'installation, pour permettre au circuit de réfrigération d'être parfaitement efficace.

Avant de mettre en route la machine, suivre les instructions suivantes:

1. Vérifier que l'installation et les branchements électriques soient conformes aux normes locales en vigueur.
2. Vérifier que le voltage de la machine indiqué sur la plaquette d'identification corresponde à la tension de la ligne sur la prise d'utilisation. Dans le cas contraire, ne pas procéder au branchement électrique et appeler la Maison constructrice ou le revendeur autorisé.
3. Vérifier le branchement correct de la machine à la terre et la disponibilité d'un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel.
4. Si la prise et la fiche d'alimentation ne sont pas du même type, faire remplacer la prise par un technicien qualifié. Ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateurs multiples. Le cordon et la prise d'alimentation doivent être facilement accessibles après l'installation. Si on remarque des signes d'usure ou de détérioration, il faut immédiatement faire remplacer les parties endommagées par un technicien qualifié.
5. Vérifier que la grille de protection du compresseur et le tube de protection du néon pour l'illumination soient fixés correctement.
6. S'assurer que les pieds soient tous réglés à la même hauteur.
7. Fixer la poignée au châssis de la porte en utilisant les vis en dotation
8. Pour ne pas endommager les températures d'exercice, dans les modèles 1 - 2 – 10 on déconseille d'installer des clayettes en verre.
9. Pour les modèles dotés d'accessoires, insérer tous les accessoires comme indiqué dans les figures suivantes:

	 A B	
TUBES	COTS	TABLETTES

Pour ne pas endommager les températures d'exercice, on recommande de placer les produits sur des clayettes, pour éviter que les produits memes dépassent latéralement les clayettes.

MANUEL POUR L'UTILISATEUR HTWL

Clavier

Touches d'augmentation/ diminution menu

Touche d'accès au menu et touche de confirmation

Pour l'allumer
Appuyer pendant 2 sec. sur une quelconque touche: après le message de bienvenue HTWL CONTROLLER, le contrôleur visualise d'abord le titre du programme et la version du firmware, avant d'afficher l'état de fonctionnement et la température en cellule.

Pour l'éteindre
Appuyer sur la touche menu, sélectionner **ARRET** et confirmer par une pression sur la touche OK.

Menu utilisateur
À l'aide de la touche Menu, il est possible d'accéder à la liste des fonctions.

AFFICHEUR		FONCTION
ARRET	m1	Éteint le contrôleur
CHANGER SET	m2	Modifie la valeur de consigne
CHANGER Rh%	m3 (*)	Modifie la valeur d'humidité
DEGIVRAGE	m4	Lance un dégivrage
GEL PROFOND	m5	Démarre compres. temporisé
LISTE ALARMES	m6	Visualise alarmes HACCP
MENU SERVICE	m7	Accède aux menus service
REG.HOROLGE	m8 (*)	Programme date/heure
IMPRIMAN MENU	m9 (*)	menus d'impression

Pour modifier la valeur de température ou d'humidité sélectionnée
Appuyer sur la touche menu, sélectionner au moyen des touches de gauche le menu m2 ou m3, confirmer par une pression sur OK, modifier la température à l'aide des touches de gauche et confirmer par une pression sur OK. Le message **CONFIRMÉ** signale que la mémorisation de la nouvelle valeur a eu lieu.

Pour dégivrer
Appuyer sur la touche menu, sélectionner au moyen des touches de gauche le menu m4, confirmer par une pression sur OK; le contrôleur ne lancera le dégivrage que si les conditions thermiques le requièrent.

Gel Profond (ultra froid)
Appuyer sur la touche menu, sélectionner au moyen des touches de gauche le menu m5, confirmer par une pression sur OK; programmer la durée de fonctionnement continu du compresseur à l'aide des touches de gauche. Une fois que ce temps s'est écoulé, le contrôleur reprendra le réglage selon la valeur de consigne programmée.

Enregistrement des alarmes
Si après le temps de retard de l'alarme, la température dans la cellule dépasse les seuils préétablis, cet évènement est signalé par l'avertisseur sonore et enregistré sur la LISTE ALARMES. Le contrôleur mémorise les 16 dernières alarmes survenues, et enregistre pour chacune d'elle:

Type d'alarme: H= haute température, **L**= basse température, **B**=Black-out
Température atteinte: en ℃ ou ℉
Durée uniquement pour l'alarme de basse et haute température
Date/heure de début: uniquement avec module RTCL en option
Date/heure de fin: uniquement pour BLACK OUT

Pour désactiver l'avertisseur sonore
Appuyer sur une quelconque touche pendant une seconde.

Pour visualiser la liste des alarmes
Appuyer sur la touche menu, sélectionner à l'aide des touches de gauche le menu m6, confirmer par une pression sur OK; l'afficheur visualise le nombre d'alarmes mémorisées. S'il n'y a aucune alarme de mémorisée, le message AUCUNE ALARME apparaît sur l'afficheur. Pour faire défiler la liste de la dernière à la première alarme, appuyer sur la **touche de diminution**.

EXEMPLE

A08: alarmes mémorisées, **H**= alarme de haute température **199'** durée

A08 H +29℃ 199'

Pour les contrôleurs HTWL avec carte RTCL d'installée (carte en option), **appuyer plusieurs fois de suite sur la touche Menu** pour visualiser la date/heure de début (S) et fin d'alarme (E); cette dernière uniquement pour alarme de black-out.

S 14:10 24/08/04

E 14:34 24/08/04

Service
Le menu m7 est dédié exclusivement au service technique.

Horloge (visible seulement avec module RTCL)

Appuyer sur la touche menu, sélectionner à l'aide des touches de gauche le menu m8, confirmer par une pression sur OK; l'afficheur visualise l'heure/date avec heures clignotantes. Modifier l'heure au moyen des touches d'augmentation" et de diminution " et appuyer sur OK pour confirmer la valeur, et ainsi de suite jusqu'aux deux derniers chiffres de l'année courante.

Imprimante

Ce menu n'est visible que si le module RTCL (en option) et l'imprimante RDP ont été installés (Voir manuel RDPS).

Liste des pannes

En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

MESSAGE	PANNE
SONDE S1	sonde réglage
SONDE S2	sonde évaporateur
SONDE S3	sonde auxiliaire
SONDE L1	sonde humidité
VAPORIS TEMP	faible évaporation
CONDENS TEMP	haute condensation
CONDENS SALE	condenseur sale
FONCT COMPR	haute utilisation compresseur
DEGIVR TEMPS	dégivrage long
h00:m00	perte des données horloge

13.1 Reglage de la temperature

Pour un correct fonctionnement de la machine et pour la meilleure conservation des boissons, il on conseille d'établir le set point du thermorégulateur comme suit.

	« Set point»du thermorégulateur pour vins blancs	Set point du thermorégulateur pour vions rouges
AJUSTEMENTS	+6 °C	+20 °C

Dans le cas où on veut interrompre les fonctions de l'installation réfrigérante couper l'alimentation électrique à la machine.

La température ambiante et l'humidité relative, la fréquence d'ouverture des portes et la position de la machine peuvent influencer la température de l'installation. Pour cette raison, les réglages du thermorégulateur doivent varier en fonction de ces facteurs.

14. DEGIVRAGE DE LA MACHINE

La formation de givre sur l'évaporateur est un phénomène normal.

La quantité et la rapidité de l'accumulation varie selon les conditions environnantes et la fréquence d'ouverture des portes.

Les dègivrages automatiques sont reglès par dèfaunt dans tous les meubles En cas d'excès de glace sur l'évaporateur, procéder comme suit:

Appuyer sur la touche menu, sélectionner au moyen des touches de gauche le menu m4, confirmer par une pression sur OK; le contrôleur ne lancera le dégivrage que si les conditions thermiques le requièrent.

S'il devait venir à manquer l'alimentation générale pour n'importe quelle raison, le containeur sèche condense on n'alimente pas pour laquelle le mobile pourrait ne pas retenir l'eau de condense

15. HYGIENE ALIMENTAIRE ET NETTOYAGE

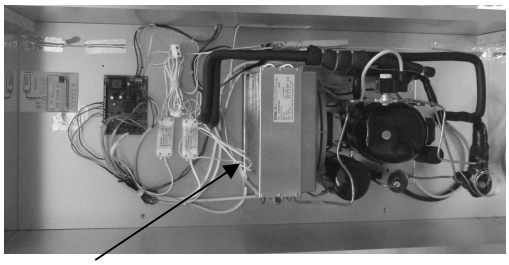
Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher l'interrupteur général et la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur.

Chaque jour

- • Nettoyer toutes les parties de la machine avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre; ne jamais utiliser de poudre abrasive ou des détergents qui pourraient endommager l'installation à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur sur les parties en verre ou polycarbonate.
- Rincer et sécher avec un chiffon doux.

Tous les 15 jour

- Nettoyer le condenseur de l'unité de réfrigération à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur (pour nettoyer le condenseur, enlever la grille frontale en bois).



En cas d'inactivité prolongée

• débrancher le thermorégulateur électronique;
• débrancher l'interrupteur général;
• débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur.
• enlever tous les aliments;
• dégivrer et nettoyer soigneusement la machine à l'aide de produits désinfectants et neutres pour la protéger de l'oxydation (voir chapitres n° 14 et n° 15);
• laisser le couvercle de la machine ouvert (si mobile) pour empêcher la formation de moisi, odeurs et oxydations;
• recouvrir l'installation pour la protéger de la poussière.

16. ENTRETIEN ET CONTROLES

⚠ Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, débrancher l'interrupteur général et la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur..

Chaque jour

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation; dans le cas contraire le remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques..

17. IRREGULARITES ET REMEDES POSSIBLES

Pour rechercher des pannes et effectuer des réparations correspondantes, se référer au tableau ci-dessous.

IRREGULARITES	CAUSES POSSI BLES	REMEDES POSSI BLES
L'installation frigorifique ne se met pas en route.	La fiche de la machine est Débranchée de la pr ise de courant.	I nsérer correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier le cordon et si nécessaire, s'adresserà un technicien qualifiè pour le faire rem placerparun autre cordon ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.
	Il y a une interruption de courant sur le tableau de commande.	Vérifier les commande et si nécessaire, s'adresserà un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	Le thermorégulateur n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
	Le compresseur ne fonctionne pas.	Vérifier le compresseur et si nécessaire, s'adresserà un technicien qualifié pour le faire rem placer parun autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température de la machine n'est pas assez froide.	Le thermorégulateurt n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
	La machine est installée prêt d'une source de chaleur.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	La machine est placée à moins de 15 cm par rapport à d'autr es obstacles.	Déplacer la machine de la source de chaleur comme indiqué dans le chapitre n°12.
	L'air ne circule pas à travers les grilles de ventilation.	Libérer les grilles de ventilation de ce quiles obstrue.
	Le ci rcuit de réfrigération est interrompu ou le gaz manque.	S'adresserà un technicien qualifié pourque respecte de la température du gaz.
	Condenseur sale.	**Nettoyer avec air comprimè de l'interieur ou aspirer du condensateur.**
La t empérature de la machine est pas assez froide.	Le thermorégulateur n'est pas sur la position correcte.	Régler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de la glace sur la parois du fond.	La porte reste ouverte longtemps ou la température de le vitrine est trop basse.	Vérifier la fermeture hermétique de la porte. Augmenter les dégivrages automatiques. Effectuer un dégivrage manuel. Réguler le thermorégulateur comme indiqué dans le chapitre n°13.
Il y a de l'eau sur le fond de la machine.	L'écoulem ent de l'eau de dégivrage est bouché.	Vérifier l'absence d'impuretés sur l'égouttoir.
L'éclairage ou la ventilation ne fonctionne pas.	La fiche de la machine est débranchée de la prise de courant.	Introduire correctement la fiche dans la prise de courant.
	Le cordon d'alimentation est endommagé ou interrompu.	Vérifier les conditions du cordon. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
	L'interrupteur bipolaire de réseau est débranché.	Insérer correctement l'interrupteur bipolaire de réseau.

	Il y a une interruption de courant sur les commandes.	Vérifier les commande et si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour rétablir l'alimentation.
	L'interrupteur de l'éclairage ou de la ventilation est éteint.	Allumer l'interrupteur de l'éclairage ou de la ventilation.
	Le l'éclairage ou le ventilateur est endommagé ou interrompu.	Vérifier l'état de l'éclairage du oudu ventilateur. Si nécessaire, s'adresser à un technicien qualifié pour le faire remplacer par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
La température indiquée sur le display ne correspond pas à celle réale.	La sonde n'est pas calibrée.	Calibrer la sonde 1.
Le thermorégulateur ne fonctionne pas correctement.	Les valeurs établies ne sont pas correctes.	Effectuer le reset du themorégulateur.

✓ Les bruits de gargouillis et les souffles d'expansion, provenant du circuit de réfrigération, doivent être considérés comme normaux.

SERVICE APRES –VENTE

On conseille d'interpeller la Maison constructrice ou le revendeur autorisé qui procéderont à une exécution rationnelle et optimale de n'importe quelle opération de contrôle et réparation grâce à du personnel spécialisé et aux équipements spécifiques pour ces interventions..

Quand on contacte le service Après-vente, il faut communiquer toutes les données de la plaquette d'identification (voir chapitre n° 5) et plus en détail:

- **le type de panne;**
- **le modèle de la machine;**
- **le numéro de matricule de la machine;**
- **votre adresse;**
- **votre numéro de téléphone.**

18. SITUATIONS DE DANGER

L'utilisation correcte de la machine exclut toute situation de danger pendant le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien, en respectant évidemment les instructions contenues dans cette notice.

En cas de danger imminent, débrancher l'interrupteur général, débrancher la fiche de la prise d'alimentation interbloquée par interrupteur et faire intervenir un technicien qualifié de la Maison constructrice ou du revendeur autorisé.

Si on remarque une dispersion de courant relevable au contact avec les parties métalliques de la machine, débrancher l'interrupteur général, détacher la fiche de la prise d'alimentation électrique interbloquée par interrupteur et faire intervenir un électricien de la Maison constructrice ou du revendeur autorisé.

19. ELIMINATION DE LA MACHINE

La machine retenue complètement hors-service devra être éliminée conformément aux normes locales en vigueur pour l'élimination des déchets industriels et spéciaux. De plus,il faudra la rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation électrique, après l'avoir débranché.

On conseille de ne pas libérer dans l'environnement le gaz contenu dans l'installation de réfrigération, mais de le confier à un centre de récolte spécifique pour la récupération des gaz de réfrigération..

20. COMMANDE DE PIECES DE RECHANGE

Individualiser le code de la pièce à substituer.

En cas de commande, donner toujours les indications suivantes:
- Numéro de matricule de la machine (à vérifier sur la plaquette)
- Numéro de référence de la pièce et code correspondant
- Quantité requise
- Année de fabrication de la machine
- Moyen d'expédition le plus approprié
- Adresse du client.

Les informations techniques contenues dans cette notice sont indicatives. La Maison constructrice se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis.

INDEX NACH THEMEN - Deutsch

Abschnitt	Seite
1. Einleitung	48
2. Allgemeine Hinweise	48
3. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	49
4. Garantievorschriften	49
5. Kennschild	49
6. Technische Merkmale	50
7. Einsatz	51
8. Beschreibung des Geräts	51
9. Vorbeugungsmaßnahmen gegen Risiken für die Sicherheit und die Gesundheit	51
10. Signale und Symbole	53
11. Beförderung, Verschiebung und Lagerung	54
12. Vorbereitung der Räume und Installation des Geräts	54
13. Inbetriebsetzung, Bedienung und Einstellung	55
14. Abtauen des Gerät	58
15. Hygiene und Reinigung	58
16. Instandhaltung und Kontrollen	59
17. Störungen und mögliche Abhilfen	59
18. Notlagen	61
19. Abbruch des Geräts	61
20. Bestellung von Ersatzteilen	62

Anlagen

Schaltpläne	A
CE-Konformitätserklärung	B

1. EINLEITUNG

Die vorliegende Anleitung sollte vor Arbeiten am Gerät gelesen werden.
Die Anleitung wurde so entwickelt und aufgebaut, dass sie ein schnelles und leichtes Nachschlagen ermöglicht. Um das Ganze verständlicher zu machen, sind für jedes behandelte Argument Abbildungen und/oder Tabellen vorhanden.
Die Bedienungsanleitung ist in verschiedene Kapitel unterteilt. Jedes Kapitel enthält eines der Themen, die im Index angegeben sind.
Nachstehende Zeichen, die Sie innerhalb des Manuals finden werden, haben folgende Bedeutung:

⚠ACHTUNG!
Unfallschutzvorschriften fùr den Bediener

HINWEIS:
Das Geràt und/oder seinen Bestandteiler kònnen beschàdigt werden

VORSICHT:
zusàtzliche Hinweise bezùglich des laufenden Vorgangs

✓ANMERKUNG:
allgemeine Angaben

2. ALLGEMEINE HINWEISE

Die vorliegende Anleitung wendet sich an den Eigentümer und/oder Benutzer des Geräts und an das Person, das für die Verschiebung, die Installation, die Bedienung, die Instandhaltung und den Abbruch des Geräts zuständig ist.
Sie liefert vereinzelte Informationen und Anweisungen über:
• die technischen Merkmale des Geräts
• den vorgesehenen Einsatz des Geräts
• die Verschiebung und die Installation des Geräts
• die Instandhaltung und den Abbruch des Geräts
Die vorliegende Anleitung ist als ein Bestandteil eines Geräts für professionellen Gebrauch zu betrachten und kann als solche nie ein Ersatz für die geeignete Ausbildung und die Erfahrung des Benutzers sein.
Der Hersteller erinnert den Kunden bzw. den Benutzer des Geräts daran, dass er die Pflicht hat, sich an die für Arbeitsplatz und Hygiene gültige Gesetzgebung zu halten.

Da die Anleitung ein Bestandteil des Geräts ist, muss sie bis zu seinem Abbruch für zukünftiges Nachschlagen aufbewahrt werden.
Die vorliegende Anleitung spiegelt den Stand der Technik so wie im Augenblick des Vertriebs des Geräts wieder und kann daher infolge von Änderungen aufgrund neuer Erfahrungen nicht als ungeeignet betrachtet werden.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät und an der Anleitung Änderungen anzubringen, er ist dadurch aber nicht verpflichtet, früher hergestellte Geräte und/oder Anleitungen zu aktualisieren, steht aber zur Verfügung, dem Kunden die eventuell gewünschten, weiteren Auskünfte zu liefern und wird eventuelle Vorschläge für eine Verbesserung der vorliegenden Anleitung bestimmt in Betracht ziehen.
Im Falle eines Weiterverkaufs des Geräts wird der Kunde gebeten, dem Hersteller die Adresse des neuen Eigentümers zu geben.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden aufgrund von:
a. unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Gebrauch durch nicht ausgebildetes Personal
b. Gebrauch, der nicht in Übereinstimmung mit den spezifischen nationalen Normen ist
c. unkorrekter Installation
d. Defekten der elektrischen Versorgung

e. mangelnder Reinigung und Instandhaltung
f. unberechtigten Änderungen oder Eingriffen
g. Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder von Ersatzteilen, die für das jeweilige Modell nicht vorgesehen sind
h. ganzer oder teilweiser Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch
i. außergewöhnlichen Ereignissen.

3. ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Das Gerät vor allem in Gegenwart von Kindern nie unbewacht lassen.
- Die Flüssigkeit, die in den Kältespeichern vorhanden ist, nicht einnehmen, auch wenn sie ungiftig ist.
- Nur bereits kühle Nahrungsmittel in das Kühlgerät geben, nie warme Nahrungsmittel.
- Aufgrund der Konservierung von Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt kann sich Kondenswasser bilden, was den korrekten Betrieb des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt.

⚠ Das Gerät muss an einem zweipoligen Netzschalter mit elektronischer Steuer- und Regeleinrichtung (außerhalb des Geräts).
Der Anschluß soll von einem Fachmann, von Kunde besorgt, ausgeführt werden.

⚠ **Vor der Durchführung von jeden Installation, Reinigungs- bzw. Servicearbeiten, den zweipoligen Netzschalter abschalten und den Stecker aus der Versorgungssteckdose ziehen.**

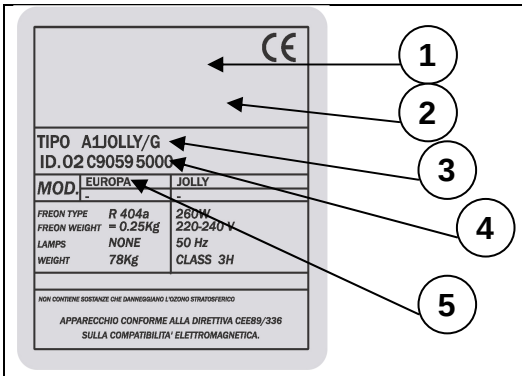
4. GARANTIEVORSCHRIFTEN

Die Kriterien, nach denen das Gerät garantiert wird, sind:
- die Garantiedauer beträgt ein Jahr (mit 1 Jahr sind 12 aufeinanderfolgende Monate ab Kaufdatum gemeint);
- nicht durch Garantie gedeckt sind die elektrischen und elektronischen Teile und jene Bestandteile des Geräts, die aufgrund ihrer Art und Weise und ihres Einsatzes Verschlechterung oder Abnützung ausgesetzt sind;
- die Garantie wird ungültig, falls das Gerät ohne Einhaltung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Vorschriften verwendet wird;
- die Garantie wird ungültig, falls der Kunde selbst oder durch Dritte, die vom Hersteller oder dem autorisierten Händler nicht berechtigt wurden, Änderungen oder Reparaturversuche am Gerät durchführt oder durchführen lässt;
- für jeden Rechtsstreit wird ausschließlich das Gericht von Padua zuständig sein.

5. KENNSCHILD

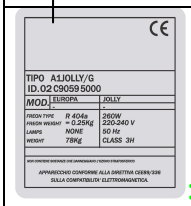
Das Kennschild, das alle Daten enthält, die für eine Identifizierung des Geräts notwendig sind, ist an der Stelle angebracht, die in Abbildung Nr. 2 vom Pfeil angegeben ist.
Die angegebenen Daten sind:
- Kenndaten des Herstellers;
- Modell des Geräts;
- Seriennummer;
- Baujahr;
- CE-Konformitätsklasse;
- Klimaklasse des Geräts;
- technische Daten.

✓ Wenn ein Eingriff beantragt wird, müssen die Daten auf dem Kennschild mitgeteilt werden. Das in der Abbildung gezeigte Schild dient nur als Beispiel.



Legenda

1 – Name der Herstellerfirma
2 – Adresse der Herstellerfirma
3 – Gerätetyp
4 – Fabrikationsnummer
5 – Gerätemodell



: Innere Seite

6. TECHNISCHE MERKMALE

Hiermit die haupten technischen Kennzeichnen der verschiedenen Modellen:

	Betriebs-Temp. (°C)	Fassung-svermoegen	Abmessungn (LxHxP) cm	Masse (kg)	Leistungsaufnahmeinsgesamt (W)	Versorgungsspannung (V/Ph/Hz)	Gastyp (HFC)
A1WALLD1BRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1BRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1BNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLD1SRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1SRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1SNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLS1BRF/*	+6/+20	32/88	60x65x136	50	310	230/1/50	-
A1WALLS1BRM/*	+6/+20	32/88	60x65x122	40	10	230/1/50	R404A
A1WALLS1BNE/*	+6/+20	32/88	60x65x122	35	10	230/1/50	-
A1WALLS1PT/*	+6/+20	-	60x65x122	50	10	230/1/50	-
A1WALLS1C4/*	+6/+20	-	60x65x122	48	-	230/1/50	-
A1WALLS1C5/*	+6/+20	-	60x65x122	50	-	230/1/50	-
A1WALLS1C6/*	+6/+20	-	60x65x122	52	-	230/1/50	-

7. EINSATZ

Die Kühltheken für das Gaststättenwesen dienen zur Ausstellung und Aufbewahrung von Getränken, die in öffentlichen Lokalen wie Hotels, Restaurants, Gaststätten, Pizzerias,Feinkostgeschäften und Supermärkten verbraucht und verkauft werden.

Ein Gebrauch für andere Zwecke ist unzulässig, da er für den Benutzer des Geräts und seine dauerhafte Funktionstüchtigkeit schädlich sein kann.

8. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Kühltheken für das Gaststättenwesen sind im Wesentlichen wie folgt aufgebaut:

Fur alle Modelle

- Aufbau der Kühltheke aus isolierten Laminatplatten, lackiert.
- Die Tuere besteht aus einem 20 mm Doppelglas mt niedrigem Energieverlust. Das Glas ist in einem Holzgeruest mit Magnetfassung eingesetzt. Tuere mit Siebdruck und aluminium Profilen. Doppeltverglasung.
- Umlueftkuehlung mit gelueftigen Verfluessiger und Ventilatorfluegel oben eingesetzt.
- Hermetische Verflüssigungseinheit und luftgekühlte Verflüssigung mit Thermostat für die automatische Temperaturregelung.
- Abtropf-/Kondenswassersammelvorrichtung und herausnehmbare Wanne am Boden der Theke, für den Abfluss des Kondenswassers.
- Verstellbare Füßchen an der Basis der Kühltheke.
- Led Beleuchtung vom Schalter gesteurt.
- Inner Ventilator, der es sich in Verbindung mit der Speisung sitzt, nötig, um die gleichförmige Arbeitstemperatur der Maschine in allen Räume zu rentieren.

.

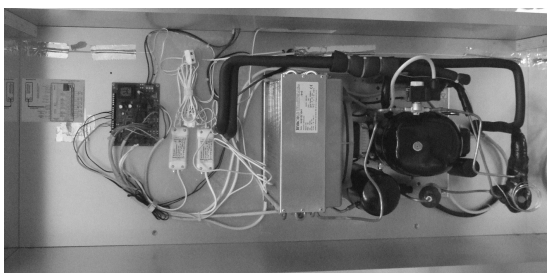
9. VORBEUGUNGSMAßNAHMEN GEGEN RISIKEN FÜR DIE SICHERHEIT UND DIE GESUNDHEIT

Planung und Konstruktion des Geräts sind vom Hersteller unter genauester Berücksichtigung der Ergebnisse einer vorherigen, genauen Analyse der Risiken für die SICHERHEIT und die GESUNDHEIT, die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängen,durchgeführt worden.
Die am Gerät installierten Schutzvorrichtungen und Maßnahmen stellen daher die Ergebnisse dar, die erhalten wurden, um den Sicherheitsanforderungen der jeweiligen EWG-Richtlinien zu entsprechen.
Über diese Schutzvorrichtungen und Maßnahmen werden hier folgend Auskünfte und Erläuterungen geliefert, so dass der Benutzer des Geräts seine Arbeit so sicher wie möglich ausführen kann.

Verhùtungsmaßnahmen gegen risiken mechanischen ursprungs

Das Gerät ist mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die einen zufälligen Kontakt mit Bewegungsteilen verhindern. Insbesondere:

- Damit das Motorlaufrad nicht erreicht werden kann, ist es durch ein angeschraubtes Metallgitter geschützt (Schnittgefahr).



• Der Zugriff zum Antikondens-Tangentialventilator im oberen Teil der Kühltheke ist durch ein Metallgitter geschützt (Gefahr: Schnittverletzungen).

• Die Kühltheke ist an ihrer Basis mit 4 verstellbaren Füßchen ausgestattet. Das Gerät ist stabil und bedarf keiner Fußbodenverankerung (Stoßgefahr).

Verhùtungsmaßnahmen gegen risiken mechanischen ursprungs

Gegen die Gefahr durch direkte oder indirekte Kontakte sind die Verhütungsmaßnahmen angewendet worden, die von Richtlinie 2006/95/CEE und der Norm EN 60335 vorgesehen sind; es sind alle vorgesehenen Test durchgeführt worden, wie durch die unter C anliegende CE-Koformitätserklärung bescheinigt wird. Weiterhin sind die Tests durchgeführt worden,welche die technischen Vorschriften für die Durchführung der EWG-Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/CEE) vorsehen. Insbesondere:

• Alle Bestandteile sind von ihren Herstellerfirmen garantiert (auf jedem Teil ist das Kennzeichen angebracht).

• Die elektrischen Apparaturen und alle anderen elektrischen Teile sind in geschlossene Abteile eingebaut, so dass jeder DIREKTE Kontakt mit Teilen, die sich unter Spannung befinden, verhindert wird. Auf dem Kasten, der die Verdrahtungen enthält, ist das Symbol für Stromgefahr angebracht:

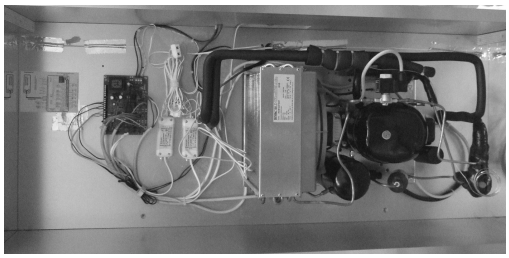
• Zum Schutz gegen INDIREKTE Kontakte sind alle Metallmassen mit einem speziellen Leiter geerdet. Durch die Stecker-Steckdose-Verbindung muss dieser Leiter den elektrischen Durchgang zwischen Maschine und Haupterdungsanlage gewährleisten;Eignung und Effizienz der Hauptanlage und der Zusatzapparaturen, die für eine Unterbrechung der Stromversorgung im Falle von Defekten notwendig sind, gehen voll und ganz zu Lasten des Benutzers des Geräts.

• Die Neonbeleuchtung ist durch eine Schutzröhre aus Plexiglas geschützt, gemäß der Norm EN 60335 (Berstgefahr)

Es wird daran erinnert, dass die mit Schalter verblockte Steckdose in ca. 130 cm Höhe ab Fußboden und in einer Stellung angebracht werden ist, in der sie keinen Stößen oder Beschädigungen ausgesetzt ist.

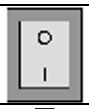
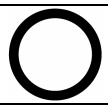
Maßnahmen fùr die hygiene
Die Kühlanlage enthält Freon R404A und ist zum Schutz der Ozonschicht ganz CFC-frei.

Verhùtungsmaßnahmen gegen risiken aufgrund von geràusch
Da sich der Verdichter als einzig mögliche Lärmquelle im Gerät befindet, kann gesagt werden, dass das Gerät keine störenden oder schädlichen Geräusche erzeugt.



10. SIGNALE UND SYMBOLE

Die Sicherheitssignale weisen den Bediener auf eventuelle Gefahren hin, so dass er sich für seine Sicherheit dagegen schützen kann.
Die Farben und die Schriften auf Signalen und Symbolen müssen in einwandfreiem Zustand sein. Falls infolge einer Kontrolle Verschlechterungen festgestellt werden, ist eine Kopie beim Hersteller oder dem autorisierten Händler anzufordern, so dass das verschlechterte Signal oder Symbol ausgewechselt werden kann.

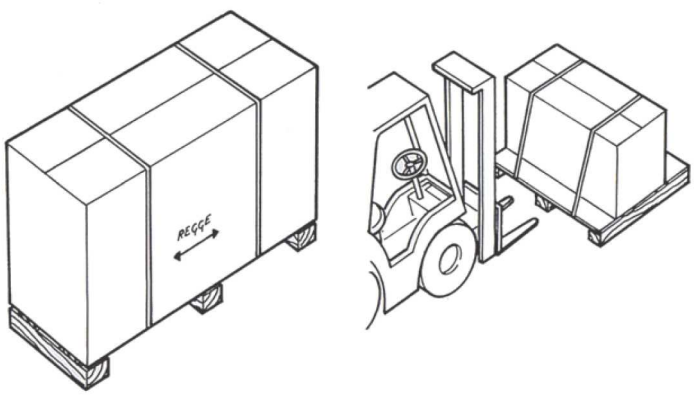
SYMBOL	BESCHREIBUNG	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Koelkast schakelaar		Ausschalten
	Einschalten		Gefahr! ELektrische Strom versorgung

11. BEFÖRDERUNG, VERSCHIEBUNG UND LAGERUNG

Gewichte und Gesamtabmessungen des Geräts sind in Kapitel Nr. 6 angegeben. Das Gerät ist in einem Karton verpackt, auf dem Symbole und Hinweise für seine Verschiebung angebracht sind. Es wurde dann auf Palette angebracht und mit Hilfe eines geeigneten Gabelstaplers in einen Container oder Wagon geladen.
Das Gerät muss immer mit größter Achtung und Vorsicht verschoben werden.
Die für das Verschieben Zuständigen müssen qualifizierte und entsprechend ausgebildete Arbeiter sein.
Was die Lagerung des Geräts betrifft, so sind trockene, belüftete Räume zu verwenden und das Gerät muss mit einer Plane geschützt werden.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch schlecht ausgeführteArbeiten verursacht werden.

Abladeverfahren des Geràts mit Hilfe eines Gabelstaplers
1. Schritt: das noch verpackte Gerät sehr vorsichtig vom Lastwagen abladen

2. Schritt: das Gerät behutsam am Boden ablegen
3. Schritt: die Verpackung abnehmen und das Gerät mit dem Gabelstapler vorsichtig heben, so das die Palette darunter entfernt werden kann
4. Schritt: das Gerät behutsam auf eine ebene und feste Fläche stellen, die sich möglichst in der Nähe des endgültigen Installationsortes befindet.



12. VORBEREITUNG DER RÄUME UND INSTALLATION DES GERÄTS

Der Installationsraum des Geräts sowie die verschiedenen vorhandenen Anlagen müssen den örtlich gültigen technischen Vorschriften und Spezifikationen entsprechen.
Das Gerät unter Einhaltung der technisch-gesundheitlichen Vorschriften an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufstellen. Insbesondere:

- Das Gerät möglichst nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen, Herde,usw.) oder im Luftzug aufstellen. Sollte dies nicht möglich sein, sind folgende minimale Freiräume zu halten: 50 cm von Kohle- oder Petroleumkochern, und 50 cm von elektrischen und/oder Gaskochern.
- Um eine schlechte Kühlung zu vermeiden, darf die Kühltheke keinen direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt werden.
- Um eine schlechte Kühlung zu vermeiden, darf die Kühltheke keinen direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt werden.
- Um einen schlechten Kühlbetrieb zu vermeiden, muss ein Freiraum von 15 cm um das Gerät herum gelassen werden.

✓ Das Gerät sorgfältig auspacken, indem der Hauptkarton, dann das gesamte Schutzmaterial der Verpackung entfernt wird.

Das Gerät bei der Entfernung der Verpackung auf seine Unversehrtheit kontrollieren und dem Hersteller oder dem autorisierten Händler innerhalb von 48 Stunden ab Erhalt der Ware eventuelle Schäden melden.
Für die Installation des Geräts, die Angaben auf dem Kennschild und die Gesamtabmessungen berücksichtigen (siehe Kapitel Nr. 5 und 6).
Für die Installation des Geräts über 900 m (neunhundert Meter) Meereshöhe muss jede Glaskammer mit Kompensationsventil ausgestattet werden.
Für die Bedienung und Instandhaltung des Geräts muss ein Freiraum von ca. 50 cm um das Gerät herum gelassen werden.

⚠ Die Benutzung des Geräts an Orten, wo effektiv Explosions- oder Brandgefahr aufgrund des Vorhandenseins oder der Entwicklung von explosiven oder entzündbaren Pulvern, Gasen oder Mischungen besteht, ist absolut verboten.

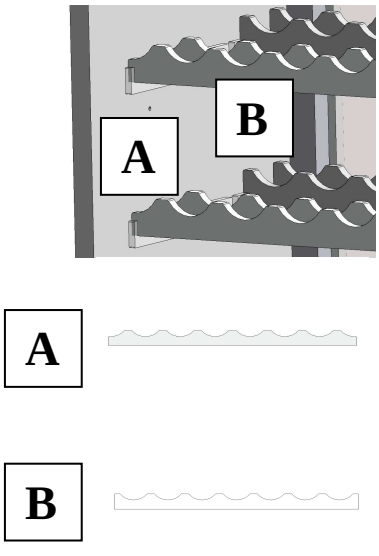
Das Verpackungsmaterial muss nach den örtlich gültigen Gesetzen für Industrieund Sondermüll entsorgt werden.

13. INBETRIEBSETZUNG, BEDIENUNG UND EINSTELLUNG

Um optimale Leistungen von der Kühltheke zu erhalten, müssen folgende Bedingungen vorhanden sein:
• Umgebungstemperatur = 25°C
• Relative Feuchtigkeit. = 60 %
• Klimaklasse gemäß UNI EN 441 = 3S

Damit der Kältekreislauf voll funktionstüchtig sein kann, wird empfohlen, vor der Inbetriebsetzung der Anlage mindestens zwei Stunden zu warten.

Vor der Inbetriebsetzung des Geräts sind folgende Anweisungen zu beachten:
1. Prüfen, ob die Anlage und die elektrischen Anschlüsse mit den örtlich gültigenVorschriften übereinstimmen..
2. Prüfen, ob die Spannungsaufnahme des Geräts, auf dem Kennschild angegeben, mit der Linienspannung in der benutzten Steckdose übereinstimmt, andernfalls den elektrischen Anschluss nicht durchführen, sondern den Hersteller bzw. den autorisierten Händler zu Rate ziehen..
3. Die korrekte Erdung des Geräts überprüfen und kontrollieren, ob ein zweipoliger Netzschalter mit Differential zur Verfügung steht..
4. Falls Versorgungssteckdose und Versorgungsstecker nicht vom gleichen Typ sind,muss die Steckdose von einem Fachtechniker ausgewechselt werden. Keine Verlängerungen oder Adapter verwenden. Das Kabel und der Versorgungsstecker müssen nach der Installation leicht zugänglich sein. Sollten sie Verschleißerscheinungen oder Schäden aufweisen, müssen sie unverzüglich von einem Fachtechniker ausgewechselt werden.
5. Prüfen, ob das Schutzgitter des Verdichters und die Schutzröhre der Neonbeleuchtung richtig befestigt sind..
6. Sicherstellen, dass alle Füßchen auf gleiche Höhe eingestellt sind.
7. Den Griff mit den mitgelieferten Schrauben am Türrahmen befestigen.
8. Um die Betriebstemperaturen nicht zu beeinträchtigen, wird für die Modelle 1, 2 und vom Einbau der Glasböden abgeraten.
9. Modelle mit Zubehörteilen: alle Zubehörteile wie auf den folgenden Abbildungen gezeigt einbauen:

		
HORIZONTALE	HORIZONTALE	SENKRECHT

Um die Betriebstemperaturen nicht zu beeinträchtigen, sollten die Produkte auf so angebracht werden, dass sie seitlich nicht aus den Ablagen herausragen.

Tastatur

Hochlauf-/Runterlauftasten für einen Wert oder des

Menü-Zugrifftaste und Bestätigungstaste

Zum Anschalten

Irgendeine Taste 2 Sek. lang drücken. Nach der Willkommen-Mitteilung HTWL CONTROLLER wird der Programmtitel und die Firmware-Version angezeigt, danach zeigt die Kontrolleinheit den Betriebszustand und die Zellentemperatur an. Wenn zugelassen, der programm titel lieft im display.

Zum Ausschalten

Die Menütaste drücken, AUS SCHALTEN wählen und mit der OK-Taste bestätigen.

Benutzermenü

Mittels der Menütaste hat man Zugriff auf die Funktionenliste

DISPLAY	***FUNKTION***	
AUS SHALTEN	Kontrolleinheit ausschalten	
SET ANDERUNG	Setpoint ändern	
FEUCHTIGKEIT	Feuchtigkeitseinstellung ändern ENTFROSTUNG	Abtauung starten
DEEP FREEZE	Kompressor zeitgeschaltet (*)	
ALARME LISTE	HACCP-Alarme anzeigen	
KUNDENDIENST	Einlass in die Bedienungsmenüs	
ANSATZ UHR	Datum/Uhrzeit einstellen (*)	
DRUCK MENU	Einlass in die Druckmenüs (*)	

Zur Änderung der Temperatur- oder Feuchtigkeitseinstellung

Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m2 oder m3 wählen, mit OK bestätigen, die Temperatur mit den linken Tasten ändern und mit OK bestätigen. Die Meldung BESTÄTIGEN zeigt die stattgefundene Speicherung des neuen Wertes an.

Zum Abtauen

Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m4 wählen und mit OK bestätigen: die Kontrolleinheit führt das Abtauen nur dann aus, wenn die thermischen Bedingungen dafür bestehen.

Deep freeze (Superkälte)

Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m5 wählen und mit OK bestätigen; die Zeitdauer der ununterbrochenen Laufzeit des Kompressors mit den linken Tasten einstellen: nach Ablauf der eingestellten Zeit übernimmt die Kontrolleinheit die Regelung mit dem eingestellten Setpoint.

Registrierung der Alarme

Wenn nach der Alarmverzögerungszeit die Zellentemperatur die eingestellten Werte übersteigt, wird mit dem Summer Alarm gegeben und der Vorfall wird in der ALARME LISTE registriert. Die Kontrolleinheit speichert die letzten 16 eingetretenen Alarme und für jeden registriert sie:

Alarmtyp: H= hohe Temperatur, **L**= niedrige Temperatur, **B**= Black-out
Erreichte Temperatur: in ℃ oder ℉
Dauer: nur für Alarmmeldungen wegen hoher oder niedriger Temperatur
Datum/Uhrzeit des Beginns: nur mit optionalem RTCL-Modul
Datum/Uhrzeit des Endes: nur bei BLACK OUT

Zum Ausschalten des Summers

Irgendeine Taste eine Sekunde lang drücken.

Zur Anzeige der Alarmliste

Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m6 wählen und mit OK bestätigen: auf dem Display wird die Anzahl der vorhandenen Alarme angezeigt. Im Falle, dass kein Alarm im Speicher registriert ist, erscheint die Meldung KEIN ALARM. **Durch Drücken der Runterlauftaste** wird die Liste mit dem letzten bis zum ersten Vorkommnis angezeigt.

BEISPIEL

A08: Alarme im Speicher, **H**= Alarme von langer Dauer **199'**

A08 H +29℃ 199’

Bei den Kontrolleinheiten HTWL mit installierter optionaler Karte RTCL wird durch **wiederholtes Drücken der Menütaste** das Datum/Uhrzeit des Beginns (S) und des Endes (E) der Alarme angezeigt, letzteres nur für Black-out Alarme.

S 14:10 24/08/04	E 14:34 24/08/04

Kundendienst
Das Menü m7 ist nur für den technischen Kundendienst bestimmt.

Ansatz Uhr (nur mit RTCL-Modul sichtbar)
Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m8 wählen und mit OK bestätigen: auf dem Display wird die Uhrzeit/Datum mit blinkenden Stunden angezeigt. Die Uhrzeit mit den “Hochlauf“ und “Runterlauf“-Tasten ändern und OK zur Bestätigung des eingestellten Wertes drücken. Auf diese Weise bis zu den letzten zwei Ziffern des laufenden Jahres verfahren.

Drucker
Dieses Menü erscheint, nur wenn das optionale RTCL-Modul und der RDPS-Drucker installiert sind (siehe Benutzerhandbuch RDPS).

Störungsliste
Im Störfall den Kundendienst rufen.

MELDUNG	***STÖRUNG***
SONDE S1	Regelsonde
SONDE S2	Verdampfersonde
SONDE S3	Hilfssonde
SONDE L1	Feuchtigkeitssonde
ZU.NIED.VERD	Schwache Verdampfung
ZU.HTEMP.KON	Hohe Kondensierung
SCHMUTZ.KOND	Verflüssiger verschmutzt
KOMPREINSATZ	Kompressor stark beansprucht
UEBERMAABTAU	Lange Abtauung
h00:m00	Uhrzeit-Datenverlust
SONDA S3	sonda ausiliaria
SONDA S5	sonda umidità
BASSA T. EVAP	evaporazione bassa
ALTA T COND	condensazione alta
COND. SPORCO	condensatore sporco
TEMPI COMPR	alto utilizzo compressore
TEMPO SBRIN	sbrinamento lungo
h00:m00	perdita dei dati orologio

13.1 Temperaturregelung

Für den einwandfreien Betrieb der Kühltheke und die beste Aufbewahrung der Getränke wird empfohlen, den Thermostaten wie folgt einzustellen.

	“Set point” Sollwert fuer weisse Weine	“Set point”Sollwert fuer rote Weine.
REGOLAZIONI	+6 °C	+20 °C

Die elektrische Versorgung zum Gerät abschalten, falls man die Funktionen der Kühlanlage unterbrechen will.

Die Umgebungstemperatur und die relative Feuchtigkeit, aber auch, wie häufig die Türen geöffnet werden und die Stellung der Kühltheke können die Temperaturen der Anlage beeinflussen. Der Thermostat muss in Abhängigkeit von diesen Faktoren eingestellt werden.

14. ABTAUEN DES GERÄTS

Eisbildung am Verdampfer ist ganz normal.

Die Eismenge und wie schnell sich das Eis ansammelt hängen von den Umgebungsbedingungen und davon ab, wie oft die Türen geöffnet werden. Bei allen Mobeln werder die automatischen Abtauungen im Werk voreingestellt.

Zum Abtauen, Die Menütaste drücken, mit den linken Tasten das Menü m4 wählen und mit OK bestätigen: die Kontrolleinheit führt das Abtauen nur dann aus, wenn die thermischen Bedingungen dafür bestehen.

⚠ Wenn es kommen mußte, das allgemeine Einziehen aus irgendeinem Grund zu ermangeln, das der Behälter, das es trocknet , für den das Möbelstück es nicht das Wasser von zurückhalten könnte, kondensiert.

15. HYGIENE UND REINIGUNG

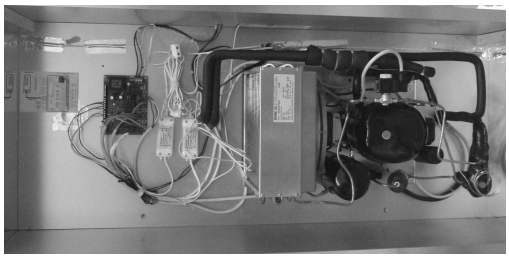
⚠ Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten, den Hauptschalter abschalten und den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen.

Tàglich

- Alle Geräteteile mit einem Tuch reinigen, das in lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel feucht gemacht wurde; auf keinen Fall abschleifende Mittel oder Reinigungsmittel verwenden, welche die Anlage innen oder außen, insbesondere die Teile aus Glas oder Polycarbonat, beschädigen könnten.
- nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Alle 2 Wolchen

- Den Verflüssiger des Kälteaggregats mit Hilfe einer Bürste oder eines Staubsaugers reinigen (zur Reinigung des Verflüssigers, das Holzgitter vor ihm entfernen).



Abbruch des Geraets Wenn das Geraet nicht mehr betriebsfaehig ist:

- den elektronischen Regler ausschalten;
- den Hauptschalter ausschalten;
- den Stecker vom der Steckdose ausschalten
- alle Nahrungsmittel entfernen.
- Das Geraet mit desinfizierenden, neutralen Mitteln perfekt entfrosten und reinigen, um es vor der Oxydation zu schuetzen;
- Den Hustenschutz oeffen lassen, um den Schimmel, die schlechten Gerauche und die Oxydationen zu vermeiden;
- Das Geraet bedecken, um es vor dem Stau zu schuetzen.

16. INSTANDHALTUNG UND KONTROLLEN

⚠ Vor der Durchführung von Instandhaltungsarbeiten, den Hauptschalter abschalten und den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen.

Tàglich

- Ständig prüfen, ob das Versorgungskabel unbeschädigt ist; im gegenteiligen Fallmit einem anderen Kabel mit gleichen Merkmalen auswechseln.

17. STÖRUNGEN UND MÖGLICHE ABHILFEN

Für die Fehlersuche und die jeweiligen Reparaturen ist auf die hier folgende Tabelle Bezug zu nehmen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
Die Kälteanlage startet nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungsst eckdose.	Stecker richtig in die Versorgungsst eckdose stecken.
	Versor gungskabel beschädigt oder unt erbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenf als von einem Fachtechniker mit einemander en Kabel mit glei chen Merkmalen auswechseln lassen.
	Zwei poliger Netzschalter ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korr ekteinschalten.
	Stromunt erbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld über prüfen. Gegebenenfalls einen Fachtechnikerzu Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Temperaturregler nicht in korrekter Stellung.	Temperatur regler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
	Verdichter funktioniert nicht.	Verdichter überprüfen. Gegebenenf alls von einem Fachtechniker mit einem ander en Verdichter mit gleichen Merkmalen auswechseln lassen.
Die Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Temperatur regler nicht in Korrekter Stellung.	Temperatur regler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
	Gerät ist in der Nähe einer Wärmequelle installiert.	Gerät wie in Kapitel Nr.12 angegeben von der Wärmequel le entfernen.
	Der Abstand zwi schen Gerät und ander en Hindernissen beträgt weniger als 15 cm.	Das Gerät fern von anderen Hindernissen aufstellen, wie in Kapitel Nr .12 angegeben.
	Belüftungsschl it ze verstopft, daher keine Belüftung.	Verstopfungen an den Belüft ungsschl it zen ent fernen.
	Unterbrechung im Kältekreislauf oder Gas fehlt.	Fachtechniker zu Rate ziehen, um zu prüfen, ob die Gasausdehnungs temperatur den Angaben.
	Schmutziger Kondensator.	**Sie müssen mit druckluft oder mit Staubsauger putzen. Den Verfluessiger.**
Die Temperatur des Gerats ist zu niedrig.	Temperatur regler nicht in Korrekter Stellung.	Temperatur regler wie in Kapitel Nr.13 angegeben einstellen.
Am Wannenboden ist staendig	Die Tuer bleibt zu lange geoeffnet oder die Temperatur	Den Zustand der Tuer uberpruefen. Die automatischen Entfrostungen steigern.

Wasservorhanden	des Geraet ist zu nidrig.	.Manuelles Abtauen des Geraets einstellen. Den Regler wie nach dem Kapitel 13 einstellen.
Vorhandensein von Wasser auf dem Boden der Kühltheke.	Der Ablauf des Abtauwassers ist verstopft.	Die Abtropfvorrichtung auf Fremdkörper überprüfen.
Die Bel euchtung funktioniert nicht.	Stecker des Geräts sitzt nicht in der Versorgungsst eckdose.	Stecker richtig in die Versorgungsst eckdose stecken.
	Versorgungskabel beschädigt oder unterbrochen.	Kabel überprüfen. Gegebenenf all svon einem Fachtechniker mit ei nemander en Kabel mit gleichen Merkm alen auswechseln lassen.
	Zweipoliger Netzschalter Ausgeschaltet.	Zweipoligen Netzschalter korrekt einschalten.
	Stromunt erbrechung im Bedienfeld.	Bedienfeld überprüfen. Gegebenenf alls einen Fachtechni kerzu Rate ziehen, um die Unterbrechung zu beheben.
	Der Schalter der Beleucht ung oder der Belüftung istausgeschaltet.	Den Schalter der Beleuchtung oderder Belüftung einschalten.
	Die Beleuchtung ist beschaedigt.	Den Zustand der Beleuchtung uberpruefen.
Die Temperatur auf dem Display entspricht nicht der wirklichen Temperatur.	Den Fuehler ist nicht kalibriert.	Den Fuehler 1 kalibrieren.
Der Regler funktioniert nicht.	Die Parameter sind falsch eingestellt.	Den Regler wieder einstellen.

✓ Geräusche wie Gluckern und Blasen, die vom Kältekreislauf her stammen, sindals normal zu betrachten.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Es wird empfohlen, die Herstellerfirma oder den autorisierten Händler zu Rate zu ziehen.Sie werden durch Fachpersonal und mit dazu entwickelten Ausrüstungen für die beste und rationellste Durchführung jeder Revisions- und Reparaturarbeit sorgen.

Dem technischen Kundendienst müssen immer die Daten auf dem Kennschild mitgeteilt werden (siehe Kapitel Nr. 5), und insbesondere:

- **der Defekt;;**
- **das Modell des Geräts;**
- **die Seriennummer des Geräts;**
- **Ihre Adresse;**
- **Ihre Telefonnummer.**

18. NOTLAGEN

Ein korrekter Gebrauch des Geräts schließt aus, dass während des Betriebs, der Reinigung und der Instandhaltung Notlagen auftreten können, unter der Bedingung, dass die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen eingehalten werden.

Falls Gefahr droht, den Hauptschalter ausschalten, den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen und einen Fachtechniker des Herstellers oder des autorisierten Händlers zu Rate ziehen..

Sollte eine Stromdispersion vorhanden sein, was am Kontakt mit Metallteilen des Geräts zubemerken ist, den Hauptschalter ausschalten, den Stecker aus der mit Schalter verblockten Versorgungssteckdose ziehen und einen Fachtechniker des Herstellers oder des autorisierten Händlers zu Rate ziehen.

19. ABBRUCH DES GERÄTS

Wenn das Gerät nicht mehr betriebsfähig ist, muss es nach den örtlich gültigen Vorschriften für die Entsorgung von Industrie- und Sondermüll entsorgt werden. Weiterhin muss es unbrauchbar gemacht werden, indem das Versorgungskabel nach Abtrennen zerschnitten wird.

Insbesondere darf das Gas, das in der Kälteanlage enthalten ist, nicht in die Umwelt gegeben werden, sondern es muss speziellen Sammelpunkten für die Rückgewinnung von Kältegasen übergeben werden.

20. BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Den Code des Teils finden, das ersetzt werden soll..

In Bestellungen immer folgendes angeben:
- Seriennummer des Geräts (auf dem Kennschild ablesen)
- Referenznummer des Teils und jeweiliger Code
- Gewünschte Menge
- Baujahr des Geräts
- Geeignetstes Speditionsmittel
- Adresse des Auftraggebers

Die technischen Angaben in diesem Handbuch dienen nur als Hinweis. Der Herstellerbehält es sich vor, jederzeit und ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen anzubringen.

INDICE PARA LOS ARGUMENTOS - Espanol

Capitulo	Pàgina
1. Introducción	64
2. Advertencias generales	64
3. Precauciones generales	65
4. Normas de garantía	65
5. Placa de identificación	65
6. Características técnicas	66
7. Destinación de uso	67
8. Descripción de la máquina	67
9. Medidas de prevención contra los riesgos para la seguridad y la salud	67
10.Señales y símbolos	69
11.Transporte, movilizacion y almacenaje	69
12.Predisposición de los locales y instalación de la máquina	70
13.Puesta en marcha, uso y regulación	71
14.Descongelación de la máquina	73
15.Higiene alimenticia y limpieza	74
16.Mantenimiento y controles	74
17.Anomalias y posibles soluciones	75
18.Situaciónes de emergencia	76
19.Demolición de la máquina	77
20.Pedido de los repuestos	77

Adjuntos

Cuadros electricos	A
Declaración de conformidad CE	B

1. INTRODUCCION

Se aconseja leer este manual de instrucciones antes de efectuar cualquier operación en la máquina.
Este manual de instrucciones fué creado y estructurado con la finalidad de permitir una consultación rápida y fácil. Para cada argumenteo tratado, se han adjuntado dibujos y tablas para facilitar la comprensión.
El manual de instrucciones está subdividido en varios capítulos. Cada capítulo contiene argumentos que están indicados en el índice.
Al interior del manual encontraran indicaciones que sintetizaran los siguientes significados:

ATENCION!-Norma santi-infortunios para el operador

ADVERTENCIA: se puede crear un dano a la maquina y/o a sus componentes

PRECAUCION: ulteriores noticias concernientes a la operacion en curso

NOTA: indicaciones generales

2. ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual de instrucciones está dedicado al propietario/usuario de la máquina, al personal subalterno encargado del desplazamiento, instalación, utilización, control, manutención, demolición, etc.
El manual contiene informaciones detalladas e instrucciones referentes a:
• las características técnicas de la máquina
• utilización prevista de la máquina
• el desplazamiento y la instalación de la máquina
• la manutención y la demolición de la máquina
Este manual está considerado parte integrante de una máquina destinada para uso profesional, y, por eso, no podrá nunca substituir una adecuada preparación y experiencia del usuario.
El fabricante desea recordar a los estimados Clientes que utilizan la máquina, la obligación de observar las leyes vigentes acerca de los lugares de trabajo e higiene.
Este manual debe considerarse parte de la máquina y, por lo tanto, debe ser conservado para consultas futuras hasta cuando la máquina será desmantelada.
Este manual representa el estado de la técnica (o estado del arte) que existe al momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado debido a sucesivas actualizaciones en base a nuevas experiencias.
El fabricante se reserva el derecho, en caso necesario, de actualizar la máquina y el manual de instrucción sin que esto conlleve su obligación a actualizar máquinas y/o manuales producidos anteriormente.Sin embargo, el fabricante está dispuesto a dar todas las informaciones necesarias al usuario que las requiere y aceptará recibir sugerencia para mejorar el presente manual.
El fabricante ruega a los estimados clientes (usuarios), en el caso de traspaso de la máquina, señalar la dirección del nuevo propietario.
El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o cosas, derivados por:

a. uso incorrecto de la máquina o su utilización por personal que no tiene ninguna instrucción para usar máquinas de tipo profesional
b. uso contrario a la normativa nacional específica
c. instalación incorrecta
d. defectos de alimentación eléctrica
e. falta de limpieza y mantenimiento previsto
f. modificaciones y operaciones no autorizadas
g. utilización de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo
h. inobservancia total o parcial de las instrucciones de este manual
i. acontecimientos excepcionales.

3. PRECAUCIONES GENERALES

• No dejar la máquina sin vigilancia sobre todo cuando existe la presencia de niños.
• No ingerir el líquido, si bien no es tóxico, contenido en los acumuladores de frío.
• Inserir en el mueble refrigerador solamente productos alimenticios ya fríos o que no estén calientes.
• La conservación de productos alimenticios con un alto contenido de agua puede provocar la formación de condensación: esto no compromete el correcto funcionamien to de la máquina.

⚠ El equipo tiene que estar conectado con un idoneo bipolar de red con diferencial (exterior al equipo). Esta operaciòn tiene que estar hecha, por el cliente, por parte de un tecnico calificado.

⚠ **Antes de hacer cualquiera operaciòn de instalacion, lmpieza, manutenciòn y reparaciòn desconectar el interuptor bipolar de red para protegir el equipo y quitar el enchufe de alimentacion electrica.**

4. NORMAS DE GARANTIA

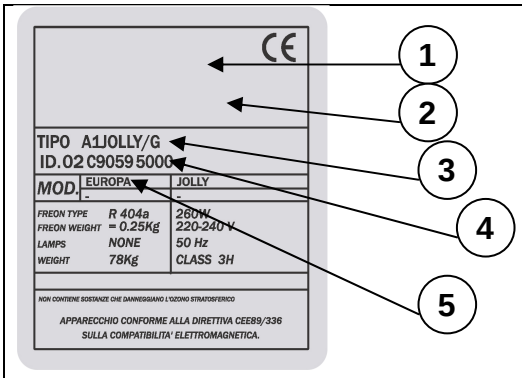
Los criterios para definir la garantía de la máquina están descriptos a continuación:
• la máquina está garantizada por un año (por 1 año se consideran 12 meses consecutivos de la fecha de compra);
• la garantía no cubre las partes eléctricas o electrónicas y los componentes de la máquina que por naturaleza o destinación son destinados a deterioración o desgastes;
• la garanzia pierde su valor cuando la máquina viene utilizada no respetando las prescripciones que contiene el presente manual;
• la garantía pierde su valor cuando el Cliente disponga a su cargo o por medio de terceros no autorizados por el fabricante o por el vendedor autorizado o, desmontar, modificar o tratar de reparar la máquina;
• por cualquier controversia la sentencia está a cargo del Tribunal de Padova.

5. PLACA DE IDENTIFICACION

La placa de identificación, contiene todos los datos necesarios para la identificación de la máquina, está ubicada donde lo indica la flecha en la figura n° 2.
Los datos que contiene son los siguientes:

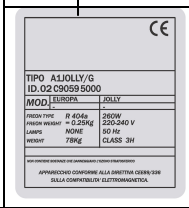
• datos identificativos del fabricante;
• modelo de la máquina;
• número de matrícula;
• año de construcción;
• marca CE de conformidad;
• clase climática de la máquina;
• datos técnicos.

✓ Los datos contenidos en la placa de identificación deberán ser comunicados por cualquier pedido de intervención. La placa señalada en la figura se interpretará a solo título de ejemplo.



Legenda

1 nombre del fabricante
2 dirección del fabricante
3 tipo de macchina
4 n° de matricula
5 modelo de máquina



Cara interior

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

Las principales características técnicas de los diversos modelos están indicados en los cuadros señalados a continuación.: las siguientes:

MODELO	Temperaturas °C	Numero de botellas	Dimensiones (LxHxP) cm	Peso kg	Potencia tot. absorbita W	Tension alimentacion V/Ph/Hz	HFC
A1WALLD1BRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1BRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1BNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLD1SRF/*	+6/+20	130/156	120x65x136	80	380	230/1/50	R404A
A1WALLD1SRM/*	+6/+20	130/156	120x65x122	70	10	230/1/50	-
A1WALLD1SNE/*	+6/+20	130/156	120x65x122	65	10	230/1/50	-
A1WALLS1BRF/*	+6/+20	32/88	60x65x136	50	310	230/1/50	-
A1WALLS1BRM/*	+6/+20	32/88	60x65x122	40	10	230/1/50	R404A
A1WALLS1BNE/*	+6/+20	32/88	60x65x122	35	10	230/1/50	-
A1WALLS1PT/*	+6/+20	-	60x65x122	50	10	230/1/50	-
A1WALLS1C4/*	+6/+20	-	60x65x122	48	-	230/1/50	-
A1WALLS1C5/*	+6/+20	-	60x65x122	50	-	230/1/50	-
A1WALLS1C6/*	+6/+20	-	60x65x122	52	-	230/1/50	-

7. DESTINACION DE USO

Los muebles refrigeradores para el suministro de comida CALIFORNIA LINE están destina dos para la exposición y la conservación de bebidas destinadas al consumo y venta en los comercios públicos como hoteles, restaurantes, posadas, pizzerias, gastronomías, supermercados.

Eventuales usos para finalidades distintas no están permitidos ya que pueden considerarse peligrosos para la utilización de la máquina y para la buena conservación de la misma.

8. DESCRIPCION DE LA MAQUINA

Los muebles refrigeradores para el suministro de comida están escencialmente estructurados de la siguiente manera:

- Estructura de la máquina constituida por paneles aislantes , laminados y barnizados(a pedido, no barnizados)
- puertas con marcos en aluminio (a pedido, barnizadas) y vidrio con cristales dobles
- refrigeración de tipo ventialado con condensación ventilada y evaporador en plancha de aluminio aletas posicionado sobre el vano de arriba;
- unidad condensadora de tipo hermético y condensación ventialada a aire con termóstato para el control automático de la temperatura;
- colector de gotas para recoger la condensación y cubeta extraíble puesta en el fondo de la máquina, para permitir la evaporaciòn del agua y de la condensación;
- patitas regulables en la base de la máquina;
- iluminación a led presente con una luz central accionada por un interruptor.
- ventilador interno, conectado directamente a la alimentación, para que la temperatura sea uniforme en todos los compartimientos de la máquina.

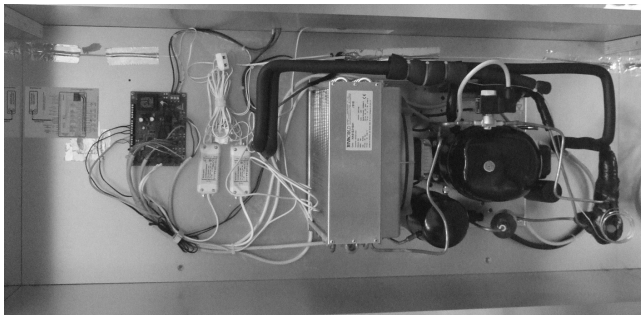
9. MEDIDAS DE PREVENCION CONTRA LOS RIESGOS PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD

El fabricante ha diseñado y construído la máquina tomando en cuenta los resultados de un preventivo y preciso análisis de los riegos para la SEGURIDAD y la SALUD relacionados al uso de la máquina.
Las protecciones y los dispositivos instalados en la máquina representan por lo tanto, los resultados obtenidos para alcanzar las finalidades de seguridad ratificadas en las específicas normas CEE.
De dichas protecciones y dispositivos vienen suministradas a continuación informaciones y dibujos con la finalidad de permitir al usuario de la máquina de operar en condiciones de máxima seguridad posible..

Medidas de prevencion contra los riegos de origen mecanica

La máquina está dotada de protecciones adaptas para evitar contactos accidentales con los órganos en movimiento. Particularmente:

- El ventilador está potegido con una rejilla de metal fijada por medio de tornillos que impiden el contacto con la misma (peligro de cizallamiento).



• El ventilador posicionado en la parte superior de la máquina está protegido por una rejilla de metal que lo protege (peligro de cizallamiento).

• La máquina está dotada de 4 patitas regulables puestas en la base de la misma. La máquina es estable y no necesita anclaje al suelo (peligro de golpes).

Medidas de prevencion contra los riesgos de origen elétrico

Contro los peligros de contacto directo e indirecto se han adoptado las medidas de prevención por la norma 2006/95/CEE y por la norma EN 60335 y han sido efectuada todas las pruebas previstas como se han atestado en la declaración de conformidad CE (ver adjunto C). Se han efectuado además las pruebas previstas por las normas técnicas vigentes para la actuación de la norma CEE en la EMC (norma 2004/108/CEE). Particularmente en:

• Los componentes han sido garantizados por los correspondientes fabricantes (en cada uno figura la sigla característica).

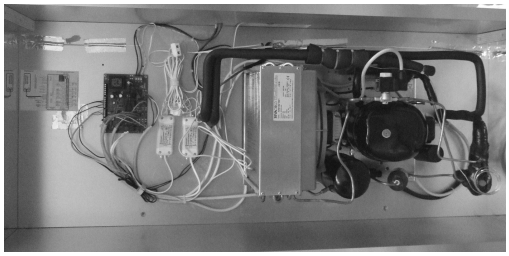
• Los aparatos y todos los otros componentes eléctricos están instalados en el interior de espacios cerrados con la finalidad de impedir cualquier contacto DIRECTO con las partes en tensión. En la caja que contiene el cablaje eléctrico figura la señal de peligro de corriente eléctrica:

• Para la protección de los contactos INDIRECTOS, todas las masas metálicas están conectadas a tierra con el correspondiente conductor. Por medio de la conexión enchufe - toma corriente, dicho conductor deberá garantizar la continuidad eléctrica entre la máquina y la instalación general a tierra ; la idoneidad y la eficiencia de la instalación general y de los aparatos complementarios necesarios para interrumpir la alimentación eléctrica en caso de averìa, están totalmente a cargo del usuario de la máquina.

Se debe recordar que el toma corriente, interbloqueado con el interruptor, va ubicado a una altura de aproximadamente 130 cm. del piso y está protegido de modo tal que no sea expuesto a golpes o daños.

Medidas de prevension para la higiene
La instalación contiene gas freón R404A y no posee absolutamente CFC, para la protección de la capa de ozono.

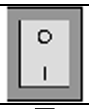
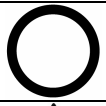
Medidas de prevencion contra los riesgos originados por el ruido
Dado que el compresor, única posible fuente de ruido, está ubicado en el interior de la máquina, se puede afirmar que la máquina no produce ruidos fastidiosos ni dañosos.



10. SEÑALES Y SIMBOLOS

Las señales de seguridad llaman la atención del operador sobre eventuales peligros para proteger al mismo con la finalidad de ofrecerle mayor seguridad.

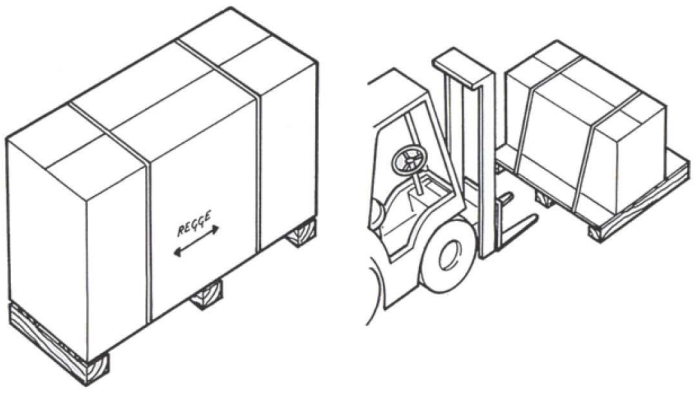
✓ Controlar la perfecta conservación de los colores y de las escrituras de las señales y de los símbolos. Con el deterioro de las mismas, pedir una copia a la empresa constructora o al revendedor autorizado y sustituírlas.

SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	Interruptor frigorifico		Apagado
	Encendido		Peligro ! Alimentación eléctrica.

11.TRANSPORTE, MOVILIZACION Y ALMACENAJE

Se debe recordar que el peso y las dimensiones que ocupa la máquina se indican en el capítulo n° 6.
La máquina ha sido embalada en un cartón en el cual vienen señalados los símbolos y las indicaciones para su movilización. Sucesivamente ha sido ubicada sobre un palet y ha sido cargada en un container o en un vagón con la ayuda de una adecuada carretilla elevadora.
La máquina debe ser siempre movilizada con la máxima cautela y prudencia.
Los operadores encargados de la movilización de la máquina deberán ser calificados y adecuadamente instruidos.
Para el almacenaje de la máquina, utilizar locales secos y aereados y proteger la máquina con una lona.
La empresa constructora no responde por los daños provocados por operaciones realizadas incorrectamente..

Procedimentos de descarga de la maquina con la ayuda de una carretilla elevadora
Fase 1 descargar la máquina del camión todavía embalada con el máximo cuidado
Fase 2: apoyar delicadamente la máquina en el suelo.
Fase 3: quitar el embalaje, extraer delicadamente la máquina con la carretilla elevadora, teniendo cuidado de no dañarla, hasta permitir la remosión del palet inferior
Fase 4: apoyar delicadamente la máquina sobre una superficie plana, consistente y lo más cerca posible del lugar donde se la ubicará definitivamente.



12.PREDISPOSICION DE LOS LOCALES Y INSTALACION DE LA MAQUINA

El local en el cual la máquina será instalada, como así también las distintas instalaciones existentes, deberán respetar las normas y las reglas específicas técnicas locales vigentes.

Ubicar la máquina en un lugar seco y bien aereado respetando las normas técnico-sanitarias locales. Particularmente:

• Evitar de ubicar la máquina en proximidad de fuentes de calor (calefacción, hornos,
hornallas, etc.) o de corrientes de aire. En el caso que ésto no fuese posible, es nece-
sario respetar las siguientes distancias mínimas: 50 cm. de cocinas a carbón y petró leo 50 cm. de cocinas eléctricas y/o a gas.

• Para evitar el mal funcionamiento de la refrigeración, evitar que la máquina sea expuesta directamente a los rayos solares.

• Para permitir el correcto funcionamento de la refrigeración dejar un espacio libre de 15 cm alrededor la máquina (tambien sobre del techo).

✓ Desembalar con cuidado la máquina quitando el cartón principal y sucesivamente todos los materiales protectivos del embalaje.

En el momento que se quitará el embalaje, controlar la perfecta integridad de la máquina y señalar dentro de las 48 horas de haber recibido la mercadería los daños eventuales, a la empresa constructora o al vendedor autorizado.

Para la instalación de la máquina, tener en cuenta los datos que se señalan en la placa de identificación y de las medidas que la misma ocupa (ver capítulo n° 5 y n° 6).

Para la instalación de la máquina más allá de 900 (novecientos) metros de altitud, es necesario que cada vidrio cámara se dote de válvula de compensación.

Para la utilización de la máquina es necesario reservar un espacio libre, evaluable en unos 50 cm. alrededor de la máquina.

⚠ Está absolutamente prohibida la utilización de la máquina en lugares donde existe peligro efectivo de explosión o de incendio a causa de la presencia o el desarrollo de polvos, gas o mezclas explosivas o inflamables.

Se debe recordar que los materiales empleados para el embalaje deben ser eliminados según las normativas vigentes que se refieren a los residuos industriales y especiales.

13. PUESTA EN MARCHA, USO Y REGULACION

Para obtener del mueble refrigerante óptimos rendimientos, se deben verificar los siguiente criterios:

• Temperatura ambiente = 25°C

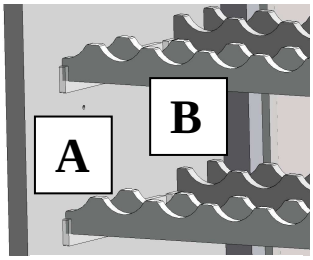
• Humedad relativa U.R. = 60 %

• Clase climática según UNI EN 441 = 3S

Se aconseja de esperar por lo menos dos horas antes de poner en marcha la instalación, para dar lugar al circuito refrigerante de ser perfectamente eficiente..

Antes de poner en funcionamiento la máquina, observar las siguientes instrucciones:

1. Verificar que la instalación y las conexiones eléctricas estén conformes a las normativas locales vigentes.
2. Verificar que el voltaje de la máquina indicado en la placa de identificación corresponda a la tensión de línea existente en el toma corriente que se utilizará. En caso contrario, no se debe proceder a la conexión eléctrica y se deberá contactar la empresa constructora o el vendedor autorizado.
3. Verificar la correcta puesta a tierra de la máquina y la disponibilidad de un interruptor bipolar de red con diferencial.
4. Si el enchufe y el toma corriente de alimentación no son del mismo tipo hacer sustituir el toma corriente por un técnico calificado. No utilizar alargues o adaptadores múltiples. El cable y el enchufe de alimentación tienen que ser facilmente accesible después de la instalación. En el caso de que se evidenciaran señales de desgaste o daño deben ser inmediatamente sustituidos por un técnico calificado.
5. Verificar que la rejilla de protección del compresor y el tubo de protección del néon para la iluminación estén correctamente fijados.
6. Asegurarse que todas las patitas estén reguladas a la misma altura.
8. Para no perjudicar las temperaturas de ejercicio, en los modelos 1 - 2 - 10 se desaconseja la instalación de los estantes en vidrio.
9. Para los modelos provistos de accesorios, inserir todos los accesorios como se indica en las siguiente figuras:

	 	
TUBOS	COTS	ESTANTERIAS

Para no perjudicar las temperaturas de ejercicio, se recomienda colocar los productos sobre la repisa, en modo tal de evitar que los mismos productos sobresalgan lateralmente de los estantes.

MANUAL USUARIO HTWL

Teclado

Botones incremento/decremento de un valor o del menú

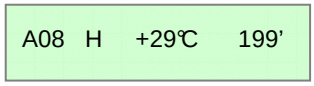
Botón acceso al menú y botón confirmación

Para encender
Pulsar por 2 seg. una botón cualquiera: después del mensaje de bienvenida HTWL CONTROLLER se visualizará el título del programa y la versión firmware, luego se visualizará el estado de funcionamiento y la temperatura de la cámara frigorífica.

Para apagar
Pulsar el botón Menú, seleccionar LEJOS **m1** y confirmar con el botón OK.

Menú usuario
Desde el botón Menú se accede al siguiente listado:

DISPLAY		FUNCIÓN	
LEYOS	m1	Apaga el controlador	
CAMBIO SET	m2	Cambia el set-point	
CAMBIO HUMED.	m3	Cambia el ajuste de la humedad	(*)
DESCONGELA	m4	Inicia una descongelación	
CONGELACION	m5	Arranca el compres. temporiz.	(*)
LISTA ALARMAS	m6	Visualiza lasalarmas HACCP	
SERVICIO	m7	Entra en el menú de servicio	
DATOS-EEUU	m8	Selecciona fecha/hora	(*)
IMPRESORA	m9	Entra en los menús de impresión	(*)



Para cambiar el ajuste de la temperatura/humedad
Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú **m2** o **m3** con los botones de la izquierda, confirmar con OK, variar la temperatura con los botones de la izquierda y confirmar con OK. El mensaje CONFIRMADO indica que ha sido memorizado el nuevo valor.

Para descongelación
Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú **m4** con los botones de la izquierda, confirmar con OK: el controlador realiza una descongelación sólo si existen las condiciones térmicas.

Deep freeze (súper-frío)
Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú **m5** con los botones de la izquierda, confirmar con OK; seleccionar la duración del encendido continuo del compresor con los botones de la izquierda: una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el controlador reactiva la regulación con el set-point seleccionado.

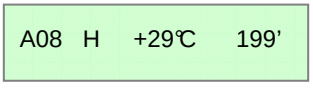
Registro alarmas

Si después del tiempo de inicio diferido de alarma la temperatura de la cámara frigorífica excede de los límites seleccionados, se proporciona un aviso de alarma con buzzer activo y el evento se registra en el LISTA ALARMAS.
El controlador memoriza las últimas 16 alarmas activadas y para cada una registra:
Tipo de alarma: H = alta temperatura, **L** = baja temperatura, **B** = Black-out.
Temperatura alcanzada: en ℃ o ℉.
Duración: sólo para la alarma de alta y baja temperatura.
Fecha/hora de inicio: sólo con módulo RTCL opcional
Fecha/hora de fin: sólo para BLACK-OUT .

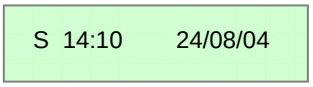
Para desactivar el buzzer
Pulsar un botón cualquiera por un segundo.

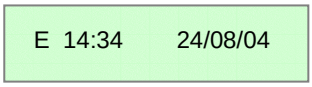
Para visualizar el Listado de Alarmas
Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú **m6** con los botones de la izquierda, confirmar con OK: el display visualiza el número de las alarmas presentes. Si no está presente alarma alguna en la memoria, se visualiza el mensaje NINGÚNAS ALARMAS. **Pulsando el botón decremento**, el listado se visualiza desde el último hasta el primero que se ha verificado.

EJEMPLO
A08: alarmas en memoria, **H**= alarma de alta **199'** duración.



Para los controladores HTWL con tarjeta opcional RTCL instalada, **pulsando repetidamente el botón Menú** se visualiza la fecha/hora de inicio (S) y fin de alarma (E); ésta última sólo para alarma de black-out.





Servicio
El menú **m7** está dedicado sólo al servicio técnico.

Datos-EEUU (visible sólo con el módulo RTCL)

Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú **m8** con los botones de la izquierda, confirmar con OK: el display visualiza la hora/fecha con las horas intermitentes. Modificar la hora con los botones “incremento” y “decremento” y pulsar OK para confirmar el valor, continuar así en adelante hasta las últimas dos cifras del año en curso.

Impresora

Este menú se visualiza sólo si ha sido instalado el módulo RTCL opcional y la impresora RDPS (véase manual RDPS).

Listado de averías

En caso de avería, tomar contacto con el servicio de asistencia técnica

MENSAJE	**AVERÍA**
SONDA S1	sonda regulación
SONDA S2	sonda evaporador
SONDA S3	sonda auxiliar
SONDA L1	sonda humedad
BAJA T.EVAP.	evaporación baja
ALTA TEM.COND.	condensación alta
CONDEN SUICIO	condensador sucio
FUNCI.COMPRE	utilización elevada compresor
DESCONG LARG	descongelación larga
h00:m00	pérdida de los datos del reloj

13.1 Regolacion de la temperatura

Para un correcto funcionamiento de la máquina y para una mejor conservación de las bebidas, se aconseja de regular el termóstato como se indica a continuación. Aconseja de programar el “set point” del termorregulador.

	“Set point” termoregulador per vinos blanco	“Set point” termoregulador per vinos tintos
REGULACION	+6 °C	+20 °C

En el caso se desee interrumpir el funcionamiento del equipo refrigerante, quitar la alimentaciòn electrica al equipo.

La temperatura ambiente y la humedad relativa, la frecuencia de abertura de las puertas y la posición de la máquina pueden influenciar la temperatura del equipo.

Por lo tanto, las posiciones de los termóstatos deben cambiar en función de estos factores.

14. DESCONGELACION DE LA MAQUINA

La formación de la escarcha en el evaporador es un fenómemo normal.

La cantidad y la rapidéz con la que se acumula cambia según las condiciones del ambiente y la frecuencia con la cual se abren las puertas.

Las descongelaciones automàticas tienen su propia regulàcion hecha por la fàbrica en todos los muebles.

En el caso de acumulación excesiva de hielo en el evaporador, proceder como sigue:

Pulsar el botón Menú, seleccionar el menú m4 con los botones de la izquierda, confirmar con OK: el controlador realiza una descongelación sólo si existen las condiciones térmicas.

Si tuvo que venir carecer la alimentación general por cualquier razón, el envase que se seca condensa no viene el fed para quien el pedazo de muebles no podría retener el agua de condensa

15. HIGIENE ALIMENTICIA Y LIMPIEZA

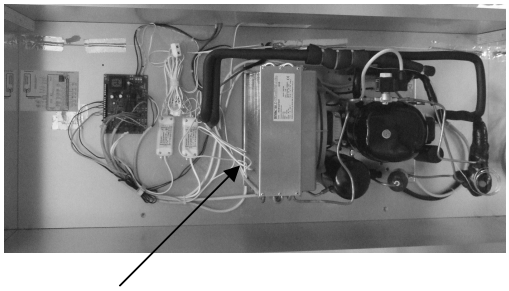
Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el interruptor general y quitar el enchufe de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor..

Cada dìa

- • Limpiar todas las partes de la máquina utilizando un paño empapado en agua tibia y detergente neutro; no usar nunca polvos abrasivos o detergentes que podrían dañar la instalación sea internamente que externamente, especialmente en las partes de vidrio o policarbonato.
- • Enjuagar y secar con un paño suave.

Cada 15 dìas

- Limpiar el condensador de la unidad refrigeradora utilizando un cepillo o un aspirador de polvos (para limpiar el condensador, quitar la rejilla frontal de madera).



En caso de inactividad prolungada

- desconectar el termoregulador electrónico;
- desconectar el interruptor general;
- desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor;
- descongelar y limpiar con cuidado la máquina utilizando productos desinfectantes
- y neutros para protegerla de la oxidación (ver capítulo n° 14 y n° 15);
- dejar abiertas las puertas de la máquina para impedir la formación de moho,
- malos olores y oxidaciones;
- cubrir la instalación para evitar que se deposite el polvo..

16. MANTENIMIENTO Y CONTROLES

⚠ Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el interruptor general y quitar el enchufe del toma corriente de la alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor ..

Cada dìa

- Controlar constantemente que el cable de alimentación no esté dañado; en caso contrario sustituirlo con otro que mantenga las mismas características.

17. ANOMALIAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Para la búsqueda de los desperfectos y para las relativas reparaciones, tener como referencia el cuadro descripto a continuación.

ANOMALIAS	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La instalación frigorífica no arranca.	El enchufe de la máquina está desconectado del toma corriente.	I nserir corect amente el enchufe en el toma corriente.
	El cable de alimentación eléctrica está dañado o interrumpido.	Verificar el estado del cable. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
	El interruptor bipolar de red está desinserido.	Inserir correctamente el interruptor bipolar de red.
	No ll ega la corriente a los mandos.	Controlar el estado de los mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico calificado para reactivar la corriente.

	El termorregulador no está en la posición correcta.	Regular el termorregulador como se indica en el capítulo n°13.
	El com presor no funciona.	Verificar el estado del compresor. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
La temperatura de la máquina no es suficientemente fría.	El termorregulador no está en la posición correcta.	Regular el termorregulador como se indica en el capítulo n°13.
	La máquina está instalada cerca de una fuente de calor.	Correr la máquina de la fuente de calor como se indica en el capítulo n°13.
	La máquina está ubicada a menos de 15 cm respeto a otros obstaculos.	Desplazar la máquina le los de los otros obstaculos, como indicado en el capítulo de n°12.
	La circulación del aire a través de las ranuras de ventilación está obstruída.	Librar las ranuras de ventilación de la posible obstrucción.
	Existe una interrupción en el circuíto refrigerante o falta el gas.	Dirigirse a un técnico calificado par a verificar que la temperatura de xpansión del gas se encuentre enlínea.
	Condensador sucia.	Para limpiar para arriba con aire comprimido el interior o utilizar Aspirador.
La temperatura de la máquina es demasiado frí.	El termorregulador no está en la posición correcta.	Regular el termorregulador como está señalado en el capítulo n°13.
Hay hielo en la pared trasera.	La puerta se queda demaisado abierta o la temperatura programada es demasiado baja.	Comprobar que la puerta sea hermeticamente cerrada. Incrementar el numero de los descongelamentos. Hacer un descongelamento manual. Programr el termoregulador segun las las istrucciones del capitulo 13.
Hay agua en el f ondo de la máquina.	El desagote del agua de la descongelación está tapado.	Controlar que no haya impuridades en el colector de got as.
La i l um i naci ón no f unci ona..	El enchufe de la máquina está desconectado del toma corriente.	Inserir correctamente el enchufe en el toma corrien.
	El cable de alimentación eléctrica está dañado o inerrumpido.	Verificar el estado del cable. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
	El interruptor bipolar de red está desinserido.	Inserir correctamente el interruptor bipolar de red.
	No llega la corriente a los mandos.	Controlar el estado de los mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico calif icado para reactivar la corriente.
	El interruptor de la iluminación está apagado.	Encender el interruptor de la iluminación.
	La iluminación está apagado.	Verificar el estado de la iluminación. Si es necesario, dirigirse a un técnico calificado para sustituirlo con otro de iguales características.
La temperatura indicada en el display no es la real.	La sonda no està calibrada.	Calibrar la sonda 1.
El termoregulador no funciona correctamente.	Los parametros no estan programados correctamente.	Resetear el termoregulador.

✓ Ruidos de gorgoteo y soplos de expansión, derivados del circuito refrigerante, se pueden considerar normales.

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA
Se aconseja de contactar la empresa constructora o al vendedor autorizado para proveer a una mejor y racional ejecución de cualquier trabajo de revisión y reparación por medio de personal especializado y con herramientas estudiadas apropiadamente para tal ejercicio.

Al servicio de asistencia técnica se deben siempre comunicar los datos señalados en la placa de identificación (ver capítulo n° 5) y particularmente:
• El tipo de desperfecto;
• El modelo de la máquina;
• El número de matrícula de la máquina;
• Vuestra dirección;
• Vuestro número telefónico.

18. SITUACIONES DE EMERGENCIA

Un uso correcto de la máquina exclude que se puedan presentar situaciones de emergencia durante el funcionamiento, la limpieza y la manutención, a no ser que no se respeten las instrucciones prescriptas en el presente manual..

⚠ En el caso de extremo peligro desconectar el interruptor general, quitar el enchufe de alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor y hacer intervenir un técnico calificado de la empresa constructora o del revendedor autorizado.

Si se encontrara una pérdida de corriente detectable al contacto con partes metálicas de la máquina, desconectar el interruptor general, quitar el enchufe del toma corriente de alimentación eléctrica interbloqueada con interruptor y hacer intervenir un técnico electricista de la empresa constructora o del revendedor autorizado.

19. DEMOLICION DE LA MAQUINA

La máquina que se retiene completamente fuera de uso deberá ser demolida respetando las normativas locales vigentes que hacen referencia a los desperdicios industriales y especiales. Además, se deberán desconectar y cortar el cable de alimentación eléctrica para tranformarla en una máquina inservible.
Especialmente, se aconseja de no dispersar en el ambiente el gas contenido en el equipo de refrigeración, y entregar a los centros apropiados que se ocupan de la recolección para la recuperación de los gases refrigerantes.

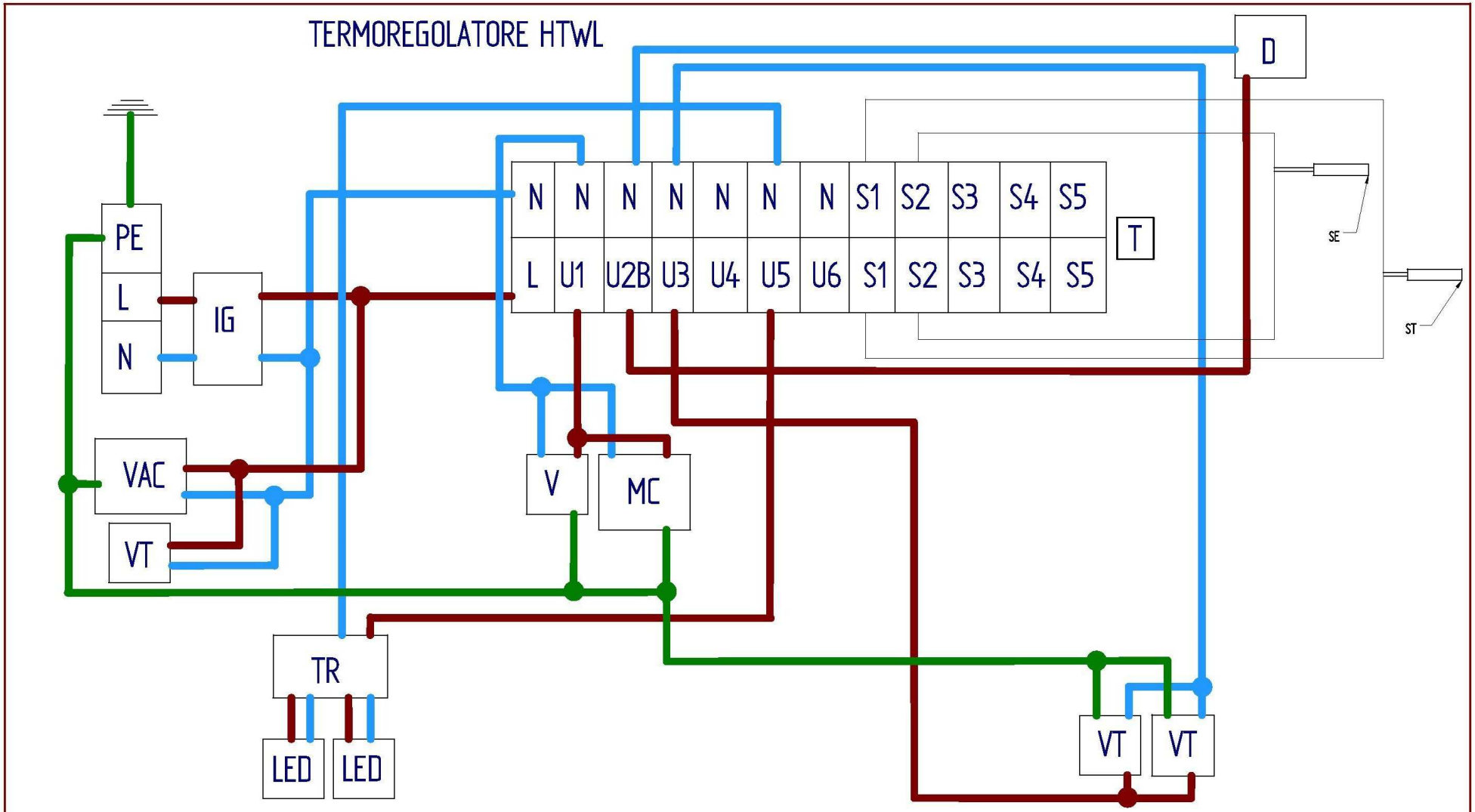
20. PEDIDO DE LOS REPUESTOS

Individuar el código del elemento a sustituir.
En los pedidos citar siempre lo siguiente:

- Número de matrícula de la máquina (se debe verificar en la placa)
- Número de refencia de la pieza de repuesto y su código relativo.
- Cantidad solicitada.
- Año de fabricación de la máquina
- Medio de expedición más apropiado
- Dirección del comprador.

Las informaciones técnicas de este manual son indicativas. La empresa constructora se reserva el derecho de aportar modificaciones en cualquier momento sin algún preaviso.

ALLEGATO A - SCHEMI ELETTRICI
ATTACHMENT A - WIRING DIAGRAMS
ANNEXE A - SCHEMAS ELECTRIQUES
ANLAGE A - SCHALTPLÄNE
ADJUNTO A - CUADRO ELECTRICOS



simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	SPAGNOLO	RUSSO
L	LINEA	LINE	LIGNE	LEITUNG	LINEA	ЛИНИЯ
N	NEUTRO	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRAL	NEUTRO	НЕЙТРАЛЬ
PE	TERRA	EARTH	SOL	ERDKONTAKT	MASA	ЗЕМЛЯ
V	VENTILATORE CONDENSATORE	FAN CONDENSER	VENTILATEUR CONDENSATEUR	VENTILATOR KONDENSATOR	VENTILADOR DEL CONDENSADOR	ВЕНТИЛЯТОР КОНДЕНСАТОРА
MC	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR	КОМПРЕССОР
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO	ТЕРМОСТАТ
VT	VENTILATORI	FANS	VENTILATEUR	VENTILATOREN	VENTILADORES	ВЕНТИЛЯТОРЫ
TR	TRASFORMATORE	VOLTAGE TRANSFORMER	TRANSFORMATEUR	TRASFORMATOR	TRANSFORMADOR	ПУСКАТЕЛЬ
LED	LED	L.E.D. LIGHT	ILLUMINATYION À LED	LED BELEUCHTUNG	LED	ШНУР ПОДСВЕТКИ
VAC	VASCHETTA ASCIUGA CONDENSA	CONDENSATION DRYING TRAY	BAC SÈCHE-EAU DE CONDENSATION	TAUWASSERSAMMELWANNE	CUBETA RECOGIDA AGUA CONDENSACION	ВАННА ДЛЯ КОНДЕНСАТА
IG	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH	INTERRUPTEUR GENERAL	HAUPTSCHALTER	INTERUPTOR GENERAL	ОБЩИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
D	SBRINAMENTO	DEFROST	DEFROST	ENTFROSTUNG	DESCONGELACION	ОТТАЙКА
ST	SONDA TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPÉRATURE	FUEHLER DER TEMPERATUR	SONDA TEMPERATURA	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
SE	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR PROBE	SONDE DE L'ÉVAPERATEUR	FUEHLER DES VERDAEMPFERS	SONDA EVAPORADOR	ДАТЧИК ИСПАРИТЕЛЯ
R	RESISTENZA	HEATER	RESISTANCE	HEIZUNG	RESISTENCIA	СОПРОТИВЛЕНИЕ

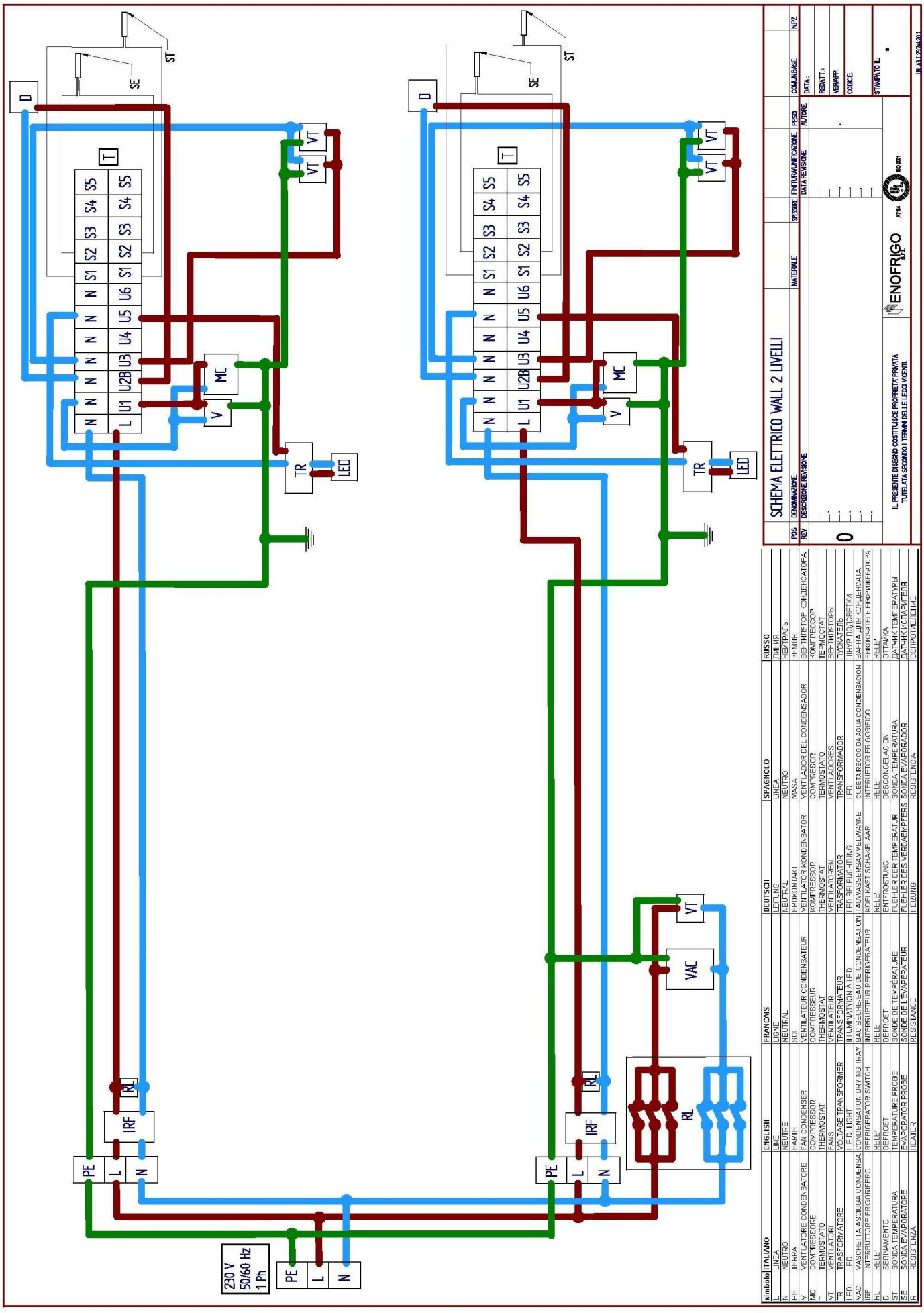
SCHEMA ELETTRICO WALL 1 LIVELLO

POS	CODICE	DENOMINAZIONE	MATERIALE	SPESSORE	FINITURA/UNIFICAZIONE	PESO	COMUNBASE	NPZ
REV	DESCRIZIONE REVISIONE				DATA REVISIONE	AUTORE		
0							DATA:	
							REDATT.:	
							VER/APP.	
							CODICE:	
							STAMPATO IL:	

IL PRESENTE DISEGNO COSTITUISCE PROPRIETA' PRIVATA
TUTELATA SECONDO I TERMINI DELLE LEGGI VIGENTI.

ENOFRIGO S.r.l.

UNI A3 (297x420)



simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	SPAGNOLO	RUSSO
L	LINEA	LINE	LIGNE	LEITUNG	LINEA	ЛИНИЯ
N	NEUTRO	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRAL	NEUTRO	НЕЙТРАЛЬ
PE	TERRA	EARTH	SOL	ERDKONTAKT	MASA	ЗЕМЛЯ
V	VENTILATORE CONDENSATORE	FAN CONDENSER	VENTILATEUR CONDENSATEUR	VENTILATOR KONDENSATOR	VENTILADOR DEL CONDENSADOR	ВЕНТИЛЯТОР КОНДЕНСАТОРА
MC	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR	КОМПРЕССОР
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO	ТЕРМОСТАТ
VT	VENTILATORI	FANS	VENTILATEUR	VENTILATOREN	VENTILADORES	ВЕНТИЛЯТОРЫ
TR	TRASFORMATORE	VOLTAGE TRANSFORMER	TRANSFORMATEUR	TRASFORMATOR	TRANSFORMADOR	ТРАНСФОРМАТОР
LED	LED	L E D LIGHT	ILLUMINATYION A LED	LED BELEUCHTUNG	LED	LED
VAC	VASCHETTA ASCIUGA CONDENSA	CONDENSATION DRYING TRAY	BAC SECHE-EAU DE CONDENSATION	TAUWASSERSAMMELWANNE	CUBETA RECOGIDA AGUA CONDENSACION	ВАННА ДЛЯ КОНДЕНСАТА
IRF	INTERRUTTORE FRIGORIFERO	REFRIGERATOR SWITCH	INTERRUPTEUR REFRIGERATEUR	KOELKAST SCHAKELAAR	INTERUPTOR FRIGORIFICO	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ РЕФРИЖЕРАТОРА
RL	RELE'	RELE'	RELE'	RELE'	RELE'	RELE'
D	SBRINAMENTO	DEFROST	DEFROST	ENTFROSTUNG	DESCONGELACION	ОТТАЙКА
ST	SONDA TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPÉRATURE	FUEHLER DER TEMPERATUR	SONDA TEMPERATURA	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
SE	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR PROBE	SONDE DE L'EVAPERATEUR	FUEHLER DES VERDAEMPFERS	SONDA EVAPORADOR	ДАТЧИК ИСПАРИТЕЛЯ
R	RESISTENZA	HEATER	RESISTANCE	HEIZUNG	RESISTENCIA	СОПРОТИВЛЕНИЕ

ALLEGATO B - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
ATTACHMENT B - *CE DECLARATION OF CONFORMITY*
ANNEXE B - *DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE*
ANLAGE B - *CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG*
ADJUNTO B - *DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE*

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DECLARACÃO DE CONFORMIDADE

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
ΔΗΛΩΣΗΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Rev 03 08/11

IT	Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che i prodotti sottoelencati:
GB-IE	The undersigned, an authorised officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder:
DE-AT	Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:
FR-BE-LU	Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les produits énumérés ci-après:
ES	El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicatos a continuación:
PT	O abaixo assinado, designado legal representante de Empresa Fabricante, declara que os produtos abaixo indicados:
NL	Ondergetekende, aangewezen als wetteliijk vertegenwoortiger van de Fabrikant, verklaart dat de hiernavolgende produkten:
DK	Undertegnede, som erudpeget til producentes legale rapraesentant, erklaerer, at nedenstaende producter:
SE	Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter:
FI	Valmistajafirman laillisena edustajanaallekirjoittanut vakuuttaa, juridinen edustaja, etta alla mainitut tuotteet:
GR	Ο κατωθεν υπογεγραμμενοσ νομιμοσ εκπρσωποσ τησ , δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:

enofrigo®

IT	Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
GB-IE	Are in compliance with the following directives:
DE-AT	Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
FR-BE-LU	Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
ES	Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:
PT	Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:
NL	Conform de voorschriften zijn ven de volgende richtlijnen:
DK	Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:
SE	Är i överensstämmelse med vilkoren i följande direktiv:
FI	Noudattavat allamainitun direktiivin ehtoja:
GR	Ειναι συμφωνα με τα οοα καθοριζουν οι παρακατω οδηγεσ:

- **2006/95/CEE**
- **93/68/CEE**
- **2006/42/CEE**
- **2004/108/ CEE**

IT	E dalle seguenti norme:
GB-IE	And with the following standards:
DE-AT	Und Normen stehen:
FR-BE-LU	Et des normes ci-apres:
ES	Y en las siguientes normas:
PT	E das seguintes normas:
NL	En van de volgende normen:
DK	Samt følgende lovkrav:
SE	Samt följande lagkrav:
FI	Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:
GR	Και οι εξησ κανονιμοι:

- **EN 60335-1**
- **EN 60335-2-12/24/50**
- **EN 55014-1**
- **EN 61000-3-2/3**
- **EN 292-I-II**
- **EN 294**

IT	E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed é stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
GB-IE	And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adeguate technical file has been prepared and is available from our offices.
DE-AT	Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
FR-BE-LU	En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est deposé de notre siège.
ES	Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un especifico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
PT	E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponivel na nossa sede.
NL	En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
DK	I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samtredigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
SE	I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
FI	Yliämainitum direktiivin chtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
GR	Kai, eis ejarmogh twn oown kaqorizoun oi parapanw odhgies jeroun to ohma CE kai uharcei ena katallhlo tecniko julladio pou diatiqetai othn edra has.

enofrigo® SpA
Società a Socio Unico
Dott. Dino Cavinato
Amministratore Delegato

Codice Fiscale Ditta/Manufacturer's identify number/Identifizierungsnummer des Herstellers
Numéro d'identification de la Société/Nùmero de idebtificaciòn de la Empresa **00813890282**

www.enofrigo.it

I - 35010 BORGORICCO (PD)
Via dell'Industria, 9/a
Tel. +39 049 5798041
Fax +39 049 5798806
info@enofrigo.com

INFORMAZIONI COMMERCIALI
SALES INFORMATION
vendite.enofrigo@enofrigo.com
Tel. +39 049 5798041

ASSISTENZA TECNICA TELEFONICA
TELEPHONE TECHNICAL SERVICE
service.enofrigo@enofrigo.com
Tel. +39 049 9338084